مختصر قانون في الطب
عدد

قانونچه

مختصر معروف بقانونچه في الطب ورسالة معروف ببرلبع القرى

في الاصطلاحات الطبية وكتاب الاغذية والاشربة وما يتصل بها

في الطب وكتاب في اطعمة المرضى وعلاجاتها في الطب

قد وقف هذه النسخة الجليلة السلطان الاعظم والخاقان المعظم مالك البرين

والبحرين خادم الحرمين الشريفين السلطان ابن السلطان السلطان الغازي محمود خان

وقفا صحيحا شرعيا لمن طالع واستنسخ العائدة بعلم وامعن

ضاعف الله اجوره واعطه حرره الفقير احمد شيخ زاده

المفتش باوقاف الحرمين الشريفين غفر لهما

لاخراج العلق

خذ من الافسنتين جزءا ومن صوف الحمل محرقا باسمه جزءا محرقا ومن الخل جزءا وتمزج وتعزغر به مع محافظة ان لا يدخل في الحلق شيئا منه جدا

وكم من اكلة منعت اخاها بلذة ساعة اكلات دهر

از عقل فضول مقبل دور اندیش

دی می کردم سؤالی از مشکل خویش

گفتم که بسی محال آید امید

گفتا که مقدرست هرچه آید پیش

عیب باشد که هر حشمت نوش

در گشاید دکان سرکه فروش

سعدی

منکر مال مرادمش از طعنه زنند

دامن دوست بحمد الله لکن باکر بست

كتاب قانونچه

قال ابن زكريا

الادوية المسهلة اخوفها مودّا الى الدق والذبول وتخلخل البدن وخاصة لمن بدنه نحيف فما امكن ان تعالج بالاغذية فلا تعالج بالادوية ومن عرف الاغذية استغنى عن الادوية

قال جالينوس الحكيم المعتبر في الغذاء من اعظم الحرارات في حفظ الصحة وترك الحركة والدعة بعدها من اعظم الآفات

قال بقراط لا تجب عزل على فعل الفضائل ما لم فعل فافعال تحث على المحاسن التزمين

للبنداد الرازي

بندیه آمیه به بوینث وآق بیکه زردین وینث

دوا ان کتک بنانی دینش کود او ابا که تنا ندرینث

هرکس که دلی را نخراشد شخف دنیا بسوی خود نبراشد شخف

تا نخی عمل وعلم وفن را ورند بجهان هر آنکه تنها شد شخف

٤٧٤٧

بسم الله الرحمن الرحيم رب تمم بجودك

الحمد لله رب العالمين والعاقبة للمتقين والصلوة على خير خلقه
محمد واله الطيبين الطاهرين اجمعين وبعد فهذا مختصر مشتمل على
زبدة ما يجب استحضاره من صناعة الطب انتخبته من كتب الاقدمين
ورتبته على مقالات المقالة الاولى في الامور الطبيعية وهي تشتمل على فصول

الفصل الاول في الاركان والامزجة اما الاركان فهي اجسام
بسيطة هي اجزاء اولية لبدن الانسان وغيره التي لا يمكن ان تنقسم الى اجسام
مختلفة الصور وهي اربعة النار وهي حارة يابسة والهواء وهو
حار رطب والماء وهو بارد رطب والارض وهي باردة يابسة واما
الامزجة فنقول الاركان اذا تصغرت اجزاؤها وتماست فعل بعضها في
بعض بقواها المتضادة وكسر كل واحد منها سورة كيفية الاخرى فاذا انتهى
الفعل والانفعال بينها الى حد ما حدث لذلك المركب كيفية متشابهة
في جميع اجزائه فهي المزاج وينقسم بحسب القسمة العقلية الى ما يكون
معتدلا بالحقيقة وهو ان يكون المقادير من الكيفيات المتضادة في
الممتزج متساوية ويسمى معتدلا بالفرض والى ما يكون خارجا عن الاعتدال

ثمر شعر الجسد فانه ينقي البدن عن الفضول واما الظفر
فجوهر عصبي ومنفعته ان يدعم الانامل ويعينها على تناول الاجسام
غ الصغار وامساكها

الفصل الثالث في الاعضاء المركبة كالدماغ
والعينين والاذنين واللسان اما الدماغ فجوهر رخو متخلخل ابيض
غ اللون مركب من المخ والشرايين والاوردة والغشاء المسمى بام الدماغ
والغشاء الصلب الذي يلاقي القحف وهيئة الدماغ شبيهة بمثلث
قاعدته من جانب مقدم الراس وزاويته التي تحيط بها الساقان من جانب
المؤخر وبه يكون الحس والحركة اما الحس فبواسطة العصب اللين واما الحركة
فبواسطة الصلب واما العينان فكل واحدة منهما مركبة من سبع طبقات
وثلث رطوبات الطبقة الاولى الملتحمة وهي التي تلي الهواء والطبقة
الثانية القرنية وهي التي بعد الملتحمة ولا لون لها وانما تتلون بلون الطبقة
التي تحتها والطبقة الثالثة العنبية وهي قد تكون سوداء وقد تكون
زرقاء وقد تكون شهلاء وهي بعد القرنية وبعد الطبقة العنبية الرطوبة
البيضية وهي رطوبة صافية شبيهة ببياض البيض والطبقة الرابعة
العنكبوتية وهي طبقة شبيهة بنسج العنكبوت وهي بعد الرطوبة البيضية

وبعد هذه الطبقة الرطوبة الجليدية وهي رطوبة صافية نيرة تشبه
الجليد وبعدها الرطوبة الزجاجية وهي تشبه الزجاج الذائب و
الطبقة الخامسة المشيمية وهذه الطبقة بعد الرطوبة الزجاجية وهي تشبه المشيمة
والطبقة السادسة الطبقة الشبكية وهي بعد المشيمية والطبقة
السابعة الصلبة بعد الشبكية وتلاقي عظم العين واما الاذن فكل وهي ح فهو مركبة
واحد مركبة من لحم المخ والغضروف والعصب الحساس ومنفعتها
قبول الصوت وجمعه ليدخل في الصماخ • واما اللسان فهو مركب من
اللحم والعروق والشريانات والعصب الحساس المحرك والغشاء المتصل
بغشاء المري ومنفعته تقليب الطعام والمعونة على الازدراد الفصل
الرابع في الرئة والقلب اما الرئة فهي مركبة من لحم على لون الورد دون
غضاريف قصبة الرئة والشرايين النابتة من القلب وليس لها في نفسها
حس واما غشاؤها فله حس قليل ومنفعتها الترويح عن الحرارة الغريزية
التي في القلب واما القلب فانه جسم مخروطي كهيئة الصنوبرة قاعدته الصنوبرة
في وسط الصدر وراسه الى جانب اليسار وهو احمر داني مركب من اللحم والليف
والغشاء الصلب وهو منبع الحرارة الغريزية وله بطنان احدهما الايمن وهذا

٤
مملوّ بالدم الكثير والروح القليل وله مجاري يجري فيهما من القلب
الى الرئة دم الغذاء ومن الرئة الى القلب الهواء والثاني الايسر
وهو مملوّ بالروح الكثير والدم القليل وهو منبت الشرايين ٥
الفصل الخامس في حجاب الصدر والمعدة والامعاء اما حجاب
الصدر فهو مركب من اللحم والعصب الحساس المحرك ومنفعته انبساط المتحرك
الصدر وانقباضه • واما المعدة فهي جسم مستدير الهيئة مركبة
من اللحم والعصب والعروق والشرايين وتنقسم الى اجزاء ثلثة المري
وفم المعدة وقعرها اما المري فانه يبتدي من اقصى الفم الى عند مقطع يبتدي
عظام القص • واما فمها فعند مقطع عظام القص وهو عار من اللحم القص
واما قعرها ففيه اللحم وموضعه فوق السرة ومنفعتها هضم الغذاء
واما الامعاء فهي اجسام عصبانية مضاعفة ذات حس مركبة من العصب
والشحم والعروق والشرايين وهي ستة بالعدد البواب والصايم و والدقيق
الاعور والقولون والاثنا عشري والمستقيم وهو متصل بالدبر
ومنفعتها دفع ثفل الطعام الفصل السادس في الكبد والمرارة
والطحال اما الكبد فهو جسم مركب من اللحم والعروق والشرايين والغشاء

الذى يسترها وليس لها فى نفسها حس. واما غشاؤها فله حس
كثير ولونها شبيه بالدم الجامد وهو منبت العروق غير الضوارب
التى تسمى الاوردة وموضعها فى الجانب الايمن فظهرها ملاصق بضلوع
الخلف وبطنها ملاصق بالمعدة اعلاها فيما بين حجاب الصدر و
اسفلها ينتهى الى الخاصرة ومنفعتها توليد الدم لتغذية الاعضاء
واما المرارة فهى ملاصقة بالكبد وهى وعاء المرة الصفراء ومنفعتها
جذب المرة الصفراء من الكبد. واما الطحال فهو جسم مركب من
اللحم والشرايين متخلخل كمد اللون شبيه بالكبد ليس له فى نفسه حس
واما غشاؤه فله حس كثير وموضعه فى الجانب الايسر بين ضلوع
الخلف والمعدة وهو وعاء المرة السوداء ومنفعته جذب المرة
السوداء من الكبد **الفصل السابع** فى بقية الاعضاء المركبة
وهى الكليتان والمثانة والانثيان والقضيب والرحم. اما
الكليتان فكل واحدة منهما مركبة من لحم صلب قليل الحمرة وشحم
كثير وعروق وشريانات فليس لها فى نفسها حس. واما غشاوهما فله حس
كثير وموضعهما اسفل الظهر ومنفعتهما جذب البول من حدبة الكبد

وينقسم الى السريع والبطئ والمعتدل بينهما فالسريع وهو الذى ى
يتم الحركة فى مدة قصيرة ويدل على شدة حاجة القلب الى الهواء
البارد والبطئ هو المخالف الذى لذلك ويدل على قلة الحاجة
الى الهواء البارد والمعتدل هو المتوسط بينهما ويدل على توسط
الحاجة الى الهواء البارد **الجنس الرابع** وهو الماخوذ من قوام
الالة وينقسم الى الصلب واللين والمعتدل بينهما فاما الصلب
فهو الذى لا ينغمز اذا غمزته الانامل عليه ويدل على يبس البدن
واللين هو الذى يخالفه ويدل على الرطوبة. والمعتدل هو الذى
بينهما وتدل على توسط حال البدن فى اليبوسة والرطوبة **الجنس
الخامس** الماخوذ من زمان السكون وينقسم الى المتواتر والمتفاوت
والمعتدل بينهما فالمتواتر هو الذى يقصر الزمان المحسوس بين
القرعتين ويدل على ضعف القوة الحيوانية والمتفاوت هو الذى
يخالفه ويدل على شدة حال القوة الحيوانية **الجنس السادس**
الماخوذ من مقدار ما فى تجويف العرق وينقسم الى الممتلئ والخالى
والمعتدل بينهما فالممتلئ يدل على كثرة الدم والروح والخالى يخالفه.

> والمعتدل هو الذى بينهما ويدل على توسط حال القوة الحيوانية صح

والمعتدل يدل على اعتدالهما الجنس السابع الماخوذ من كيفية جسم
العرق وينقسم الى الحار والبارد والمعتدل بينهما فالحار يدل
على حرارة ما في تجويفه من الدم والروح والبارد يدل على برودتهما
والمعتدل يدل على اعتدال حاله في الحر والبرد الجنس الثامن
الماخوذ من وزن الحركة وهو ان يكون زمان السكون مساويا
لزمان الحركة ويدل على اعتدال الحال في الانقباض والانبساط الجنس
التاسع الماخوذ من الاستواء والاختلاف فالمستوى هو المتشابه
في اجزائه ويدل على حسن حال البدن والمختلف ما خالفه ويدل
على ضد ذلك الجنس العاشر الماخوذ من الانتظام وغير الانتظام وينقسم
الى مختلف منتظم ومختلف غير منتظم فالمنتظم هو الحافظ لحركته
على نسبة واحدة ويدل على تشابه حال البدن وغير المنتظم
ما خالفه والقسم العاشر داخل عند التحقيق تحت القسم التاسع

الفصل الثاني في الانواع المركبة من النبض وهي كثيرة فمنها
العظيم وهو الزايد طولا وعرضا وعمقا وشهوقا والصغير
يقابله والمعتدل بينهما هو المتوسط من هذه الامور الثلثه و

منها الغليظ وهو الزايد عرضا وعمقا وشهوقا والدقيق يقابله
والمعتدل بينهما هو المتوسط بين الامرين وهذه الانواع الستة
يدل على ما يدل عليه بسايطها ومنها الغزالي وهو الذي يقرع
الاصابع قرعة ثم تقرعها ثانيا بسرعة بحيث لا يحس له الرجوع و
السكون ويدل على شدة الحاجة الى الترويح ومنها الموجي وهو
المختلف في عظم اجزاء العرق وصغرها وشهوقها وعرضها مع امتلا
كانه امواج يتلوا بعضها بعضا ويدل على فرط الرطوبة ويكون في
الاستسقاء وذات الرية والفالج والسكته ومنها الدودي و
صورته صورة الموجي في الشهوق الا انه ليس بعريض ولا ممتلى
وتموجه ضعيف ويدل على سقوط القوة لكن لا بتمامها ومنها
النملي وهو في غاية الصغر والتواتر ويكون عند كمال سقوط القوة
وقرب الموت ومنها المنشاري وهو نبض صلب وفي قرعه وشهوقه
اختلاف حتى يحس كانه تحس بقرع بعض الاصابع في حال نزوله عن
بعض وينزل عن بعض في حال قرعه لبعض ويدل على ورم حار عظيم كما
في ذات الجنب ومنها ذنب الفار وهو الذي يتدرج في اختلاف

الاجزاء من نقصان الى زيادة او من زيادة الى نقصان ويدل على
ان القوة تضعف ثم ترجع ومنها ذو الفترة وهو الذي يسكن
حيث يتوقع الحركة ومنها الواقع في الوسط وهو الذي يتحرك حيث
يتوقع السكون ومنها المسلي وهو الذي ياخذ من نقصانه الى حد
في الزيادة ثم يتناكس على الولاء الى ان يبلغ الحد الاول في النقصان
فيكون كذنبي الفار اتصالا في اعظم طرفيها ومنها المرتعش وهو
الذي يحس منه حالة تشبه الرعشة ومنها الملتوي وهو الذي
يحس منه العرق كانه خيط ملتو وهذه الانواع تدل على سوء حال البدن

الفصل الثالث

في التفسرة الاولى في ان البول انما يفقد
الحال فيه عند عدم تناول شيء صابغ وطبقاته خمس الصفرة والحمرة
والخضرة والسواد والبياض اما الصفرة فمراتبها ست التبني
ويدل على سوء الهضم والاترجي ويدل على حسن حال الهضم والاشقر
ويدل على زيادة الحرارة والنارنجي والناري والزعفراني وكل
واحد منها يدل على زيادة الحرارة بالنسبة الى المرتبة التي قبلها و
اما الحمرة فمراتبها اربع الاصهب ويدل على غلبة الدم قليلا والوردي

والاحمر القاني والاحمر الاقتم وكل واحد منها يدل على زيادة
الدم بالنسبة الى المرتبة التي قبلها واما الخضرة فمراتبها خمس الفستقي
ويدل على غلبة البرودة والاسمانجوني والنيلجي وكل واحد منهما
يدل على زيادة البرودة بالنسبة الى المرتبة التي قبلها والكراثي
ويدل على احتراق شديد والزنجاري ويدل على احتراق اشد منه
واما السواد فمراتبه اربع الاسود المائل الى السواد بطريق الزعفرا نية
ويدل على سوداء صفراوية والاسود الاخذ من القتمة ويدل على
سوداء دموية والاسود الاخذ من الخضرة ويدل على سوداء صرفة
والاسود الضارب الى البياض ويدل على سوداء بلغمية واما البياض
فيدل على البرد وعدم النضج او اندفاع مادة بيضاء

الفصل الرابع

في قوام البول ورائحته اما من جهة القوام فينقسم الى الغليظ و
الرقيق والمعتدل منهما اما الرقيق فلعدم النضج او السدة او ضعف
الكلية او كثرة شرب الماء او البرد مع اليبس او انصراف المادة عن
مسالك المائية او اندفاع رطوبات رقيقة واما الغليظ فلكثرة الما ن
او عدم النضج واما المعتدل منهما فللاعتدال واما من جهة الرائحة

فينقسم الى قليل الرائحة وحلوها وحامضها اما قليل الرائحة
فلعدم النضج او برد المزاج او ضعف الحرارة الغريزية واما حلو
الرائحة فلغلبة الدم . واما الحامض الرائحة فلعفونة او حموضة استيلاء
حرارة غريبة على اخلاط باردة الجوهر واما منتن الرائحة فلقرحة
او عفونة الفصل الخامس في صفاء البول وكدورته وقلته وكثرته
وزبده اما الكدر فسببه ارضية مع ريح تخالطان مائيته واما الصفاء
فسببه تخالف سبب الكدر ويعرف منهما حال المعتدل . واما قليل المقدار
فيدل على ضعف الكلية او تحليل كثير او انصراف المادة الى جهة اخرى
واما كثير المقدار فيدل على ذوبان او استفراغ فضول زائدة في
البدن واما المعتدل بينهما فلجري الاسباب على المجرى الطبيعي واما
الزبد فكثافته وطول بقائه يدلان على اللزوجة وكثرته يدل على
الريح الفصل السادس في الرسوب وهو كل جوهر اغلظ من المائية
يتميز عنها وان تعلق وطفى وينقسم الى طبيعي وغير طبيعي اما
الطبيعي فهو ابيض راسب متصل الاجزاء متخلخل لطيف النزول اذا حرك
انبسط سريعا واسرع ترسبه واجوده ما خالف الابيض الاحمر ثم الاصفر

واما غير الطبيعي فينقسم الى الخراطي ودشيشي ولحمي وقد سمي ومدى
ومخاطي وشعري وخميري ورملي ورمادي وعلقي ودموي اما
الخراطي فهو شبيه القشور فمنه صفائح بيض فيدل على انجراد المثانة
ومنه صفائح لحمية حمر يسمى كرسنيا انجراد الكليتين ومنه كمد
اللون ويدل على انجراد الاعضاء الاصلية ومنه اجزاء صغار
حمر يسمى كرسنيا ويدل على احتراق اجزاء الكبد ومنه اجزاء
صغار لا حمرة لها ويسمى نخاليا ويدل على جرب المثانة . واما الدشيشي
فشبيه بالزرنيخ الاحمر ويسمى سويقيا ايضا ويدل على احتراق الدم
وذوبان الاعضاء او جرب المثانة واما اللحمي فسببه سبب الكرسني
واما الدسمي فيدل على ذوبان واما المدي فيدل على انفجار قرحة
واما المخاطي فيدل على خلط غليظ . واما الشعري فسببه انعقاد
رطوبة مستطيلة . واما الخميري فشبيه بقطع الخبز المنقوع
ويدل على ضعف المعدة وسوء الهضم . واما الرملي فيدل على حصاة
منعقدة او في الانعقاد . واما الرمادي فيدل على بلغم او مدة عرض
لها بطول اللبث تغير اللون . واما العلقي والدموي فان كان شديد

الممازجة دلّ على ضعف الكبد وان كان دون ذلك دلّ على جراحة
في مجرى البول وينقسم الرسوب بحسب المكان الى غمام ومتعلق
وراسب اما الغمام فهو الطافي ويدل على قلة النضج وشدة تصعد
الريح واما المتعلق فهو الواقف في الوسط ويدل على توسط الامر
واما الراسب فيدل في الرسوب الطبيعي على تمام النضج وفي غير الطبيعي
على سوء الحال على الوجه الكلي

المقالة الخامسة في تدبير الاصحاء وعلاج المرضى على وجه كلي وهي تشتمل على فصول

الفصل الاول في تدبير الماكول والمشروب

اما الماكول فيجب تقليل مقدا ن
والسكون بعده ولا يجوز الجمع بين اطعمة مختلفة في اكلة و
اذا كان الماكول دسما فيوكل بعده مالح او حريف وعلى العكس و
ينبغي ان لا يدمن الانسان طعاما واحدا بل يخالف الاطعمة ويجب
ان لا يماطل شهوة الجوع فان ذلك يوجب انصباب المواد الردية الى
المعدة وينبغي ان يكون الاكل في اعتدال اوقات النهار فان كان
شتاء ففي انصاف النهار وان كان صيفا ففي طرفي النهار واما الماء
فوقته العطش سواء كان على الطعام او بعده

الفصل الثاني في الرياضة والدلك

اما الرياضة فهي حركة ارادية تضطر الى التنفس ٩
العظيم والرياضة تقطع الامراض المادية وتنعش الحرارة الغريزية
وتصلب المفاصل وتحلل الفضلات وتوسع المسام وتنقسم الرياضة
الى ما يعم البدن والى ما يخص بعض الاعضاء دون بعض اما العامة
فمثل المصارعة والركض والعدو الشديد والمشي برفق واما الخاصة
فمنها القراءة بصوت عال فانها توجب تنقية الدماغ من الفضول واعداد ه
لقبول الغذاء ومنها رفع الحجر ونزع القسي الصلبة واللعب بالكرة
والصولجان فانه ينقي اليدين والعنق والصدر والظهر والكتفين ومنها
المشي السريع فانه ينقي الاليتين والفخذين والساقين والقدمين واما
وقت الرياضة فعند نقاء البدن من الفضول الخلطية والبراز بعد انهضا م
الطعام واما الدلك فينقسم الى كثير فيهزل والى معتدل فيسمن والى
صلب فيشد والى لين فيرخي والى خشن وهو ان يكون مسه بخرقة خشنة
فيجذب الدم والى املس وهو الذي يكون مسه بالكف اللينة فيحبس
الدم

الفصل الثالث في تدبير الاستحمام

خير الحمام ما قدم بناؤه
واتسع فضاؤه وطاب هواؤه وعذب ماؤه وقدر الاتون وقوده بقدر

مزاج من اراد وردون وينبغي ان لا يكون الحمام حارا افراطا فانه يحلل
ويرخي ولا فاترا باردا فانه لا يجلب العرق بل يجب ان يكون معتدلا
يترشح فيه البدن في زمان معتدل المكث منه حران لطيفة والحمام
مسخن بهوائه مرطب بمائه فالحمام مبرد مرطب مجفف نافع مضر فالبيت مسخن
الاول مبرد مرطب والثاني مسخن مرطب والثالث مسخن مجفف
وينبغي ان يستعمل في كل بيت من بيوت الحمام الماء المشاكل لهوائه
فلا يستعمل في البيت الحار الماء البارد جدا ولا في البيت البارد الماء الحار
جدا فان ذلك يوجب الاقشعرار والاستحمام على الجوع يجفف البدن
وعلى الشبع يسمن البدن ويرطبه غير انه يورث السدد والاولى
ان لا يكون على الجوع وعلى الشبع المفرط ويجب الاحتراز عن الاكل
والشرب في الحمام فان ذلك يوجب سرعة النفوذ الى اقصى الاعضاء
قبل الانهضام لسعة المجاري وكثرة الجلوس في الحمام توجب
انصباب الفضول الى الاعضاء الضعيفة وارخاء البدن والاضرار
بالعصب وتحليل الحرارة الغريزية واسقاط شهوة الطعام والباه
بل الحمام نفسه يوجب ذلك كله **الفصل الرابع** في تدبير النوم واليقظة

خير النوم ما كان بعد انحدار الطعام عن فم المعدة ويجب ان
يكون معتدلا فانه تمكن القوة من افاعيلها ويكثر جوهر الروح والنوم
على الجوع ردي يسقط القوة وفي النهار يورث الامراض الرطوبية وتهيج البدن
والنوازل ويفسد اللون والنوم على الاستلقاء يميل الفضول
الى غير مجاريها فيورث الامراض الردية كالكابوس والسكتة و
اما اليقظة بافراط فانه يجفف البدن وتفنى رطوباته ويمنع الا
لاستمرا او يفسد المزاج وان فرطت في الغاية اورثت الجنون
الفصل الخامس في التدبير بحسب الفصول اما الربيع فيبادر
في اوله الى الفصد والاسهال ويجتنب فيه ما يسخن ويرطب واما
الصيف فيجتنب فيه المسخنات فيقتصر فيه الغذاء والشراب والرياضة
ويلزم الظل والكن والهدوء والمطفيات ويبادر فيه الى القي و
اما الخريف فيجب الاحتراز فيه عن المجففات والجماع والماء البارد
والنوم في المكان البارد وحر الظهاير وبرد الغدوات والليالي
واكل الفواكه ويستعمل في اوله الاستفراغ ويوكل فيه ما يرطب
ويسخن قليلا واما الشتاء فيجب الاحتراز فيه عن الفصد والحجامة

والقيء ويرخص فيه الاسهال عند الحاجة ويكثر فيه للغذاء

الفصل السادس في تدبير الحبلى والمرضع والاطفال اما الحبلى
فيجب ان تحترز عن الفصد والحجامة والاسهال والقيء الا عند مسيس
الحاجة وعن الفزع الشديد وعن الاصوات الهايلة وشم روايح
الاطعمة بغتة وينبغي ان تتعهد الجلنجبين والسكنجبين لتنقية المعدة
واسقاط شهوة الطين واما المرضع فتدبيرها ان لا يجامعها زوجها
ولا يلزم الدعة والسكون فان ذلك يفسد لبنها واما الطفل فتدبيره
تعديل اخلاقه فيجب ان لا يعرض له غضب وخوف شديد وغم او سهر لاصح
فان ذلك يكسر نشاطه ويمنع نشوه الفصل السابع في تدبير
الصبيان والشبان والكهول والمشايخ اما الصبيان فمزاجهم
حار رطب فيجب ان يكون غذاوهم وجميع تدبيرهم البرد واليبس
واما الشبان فمزاجهم حار يابس فينبغي ان يكون غذاوهم وجميع
تدبيرهم البرودة والرطوبة واما الكهول فمزاجهم مختلف يابس فيجب باردة
ان يكون غذاوهم وجميع تدبيرهم الحرارة والرطوبة واما المشايخ
فمزاجهم مختلف فان اعضاهم الاصلية باردة يابسة والرطوبات

البلغمية الباقية في تجاويف اعضايهم مجتمعة فينبغي ان ينظر الى الا
عضاء الظاهرة فان كانت باردة يابسة فيجب ان يكون غذاوهم
وجميع تدبيرهم الحرارة والرطوبة وان كانت باردة رطبة
فيجب ان يكون غذاوهم وجميع تدبيرهم الحرارة واليبوسة

الفصل الثامن في علاج المرضى وهو اما باستعمال الادوية
او بعلاج اليد واستعمال الادوية فقد يكون اما من داخل فيستفرغ
او يحبس واما من خارج فينقص من الجسم كالادوية الاكالة او يزاد
فيه كالمنبت او يمنع ما يخرج او يغير المزاج بالتطليل والتطلي والتضميد
وما اشبه ذلك واما العلاج باليد فكالجبر والبط والكي ويجب في
العلاج بالادوية مراعاة نوع المرض وسببه وقوة المريض وضعفه
والمزاج الحادث والمزاج الطبيعي والسن والعادة والبلد والوقت
الحاضر وحال الهواء واما كيفية الدواء فيستخرج اما من كيفية المرض
فان المرض الكثير الحرارة يداوى بالكثير البرودة وبالضد واما من
خارج البدن كالمحرور الذي يصيبه الحران فتبريد مزاجه ينبغي
ان يكون ايسر واكثر وبالضد واما ما يلايم الوقت والهواء والبلد فا ن

[illegible] العلاج [illegible]
التدبير [illegible] والثاني استعمال
الضرورية والثالث عمل
الادوية
اليد مثل البط والقطع

ان يكون صح

الوقت الحار والهواء الحار يقتضي تبريدا اكثر وبالضد و
اما وقت استعماله فيستخرج اما من وقت المرض بحسب المبدا والمنتهى
واما من قوة المريض فانه ان كان قويا لم يوخر الاستفراغ وان كان
ضعيفا اخر ليتراجع القوة بالاغذية واما مما يلايم الوقت كما يستفرغ
في الشتاء عند انتصاف النهار وفي الصيف بالاسحار واما من جهة
استعماله فيوخذ من مكان عضو العليل كالزحير في الامعاء العليا يداوى ى
بالمشروب وفي الامعاء السفلى يداوى بالحقنة واما اختيار الاوفق
منه فيستخرج من قوة المريض وضعفه واما مداواة العضو خا صة
فيتم بطرق اربعة اولها الماخوذ من مزاجه فان الاعضاء مختلفة
في المزاج فيبرد كل واحد منها الى مزاجه الطبيعي الثاني الماخوذ
من خلقته فانه ان كان سخيفا كالرية لا يستعمل الادوية القوية وان
كان متلززا كالكلية يستعمل فيه القوية وان كان وسطا كالكبد
يستعمل فيه الوسط الثالث الماخوذ من قوة العضو فان العضو
متى كان رئيسا او يعم نفعه البدن كالمعدة او كان لطيفا لا يستعمل
فيه ما يحل قوته الرابع الماخوذ من وضعه فانه ينتفع به اما في تقديم

١٧ قوة الدواء بحسب قرب العضو وبعده فان المرئ يسهل تغيير مزاجه بالدواء
لسرعة وصوله اليه ولا كذلك الرية واما في مشاركة العضو لما يتصل به
من الاعضاء فان حصلت المادة في الجانب المقعر من الكبد فيستفرغ با لمسهل
نحو الامعاء وان حصلت في الجانب المحدب فيستفرغ بالادرار نحو الكليتين
واعلم ان المادة اذا كانت في الانصباب تجذب من موضع الى موضع و
ان كان بعيدا واما اذا حصلت في العضو فان كان العهد قريبا تجذب
من موضع الى موضع قريب كما تجذب مادة الرحم بالحجامة على الساقين
وان كان العهد بعيدا فيسيل من نفس العضو **الفصل التاسع**
في الفصد والحجامة اما الفصد فهو استفراغ كلي وعلاج ذوي الابدان
الدموية لذوي الاكل والشرب والعروق المعتادة فصدها مع عروق
المرفق الا ان العلة ان كانت في الراس ففصد القيفال اسرع في النفع
ومتى كانت في اسفل البدن ففصد الباسليق اسرع واما الاكحل
فيجمع منافع العرقين جميعا واما الحجامة ففعلها ضعيف في جذب
الدم مما جاور العضو الذي يحجم عليه واقواها حجامة الساقين **الفصل**
العاشر في القيء والاسهال والحقنة اما القيء فقد يكون بالادوية

واستعماله مخاطرة وربما حسن المستعمل وقد يكون بالطعام فيتقي المعدة
ويجفف ما يجاورها من الاعضاء واما الاسهال فيشترط فيه تقديم
الملينات والسكون بعده وشم الروائح المانعة من الغثيان كالسفرجل
والنعناع وان افرط الاسهال فيتناول ما عبس وان شرب الدواء ولم يسهل
فالأولى ان لا يحرك الطبيعة ان لم يحدث مرضا مخوفا وان حدث فالأولى
ان يبادر بالحقنة واما الحقنة فانها تستفرغ ما في البطن والامعاء
من الاخلاط **المقالة السادسة** في امراض الراس ويشتمل على فصول
الفصل الاول في الصداع والشقيقة والدوار وهذه العلل اما ان
يكون حارة او باردة اما الحارة فينقسم الى دموية وصفراوية اما الدموية
فعلامتها حمرة الوجه والعين وحرارة الملمس وامتلاء العروق و
عظم النبض وحلاوة الفم وعلاجها بالفصد والحجامة واستعمال الا
شياء الباردة مثل شراب العناب والاجاص والتمر الهندي والسكر
الابيض والماورد والغذاء البقل المنيم مزورة واما الصفراوية فعلامتها
صفرة اللون ومرارة الفم وشدة الوجع والتهاب الراس والوجه
وسرعة النبض وحرقة البول وعلاجها اسهال الطبيعة بالتمر الهندي و

والاجاص والعناب والسبستان والترنجبين والخيار شنبر وتبريد
الراس بماء ورق الخلاف والماورد والصندل والكافور وشم الورد
والبنفسج والغذاء ماء الشعير واما الباردة فينقسم الى سوداوية وبلغمية
اما السوداوية فعلامتها كمودة اللون وغور العينين وفتور النبض وخضرة
البول وحموضة الفم وعلاجها اسهال الطبيعة بالهليلج الاسود
والافتيمون والغاريقون والغذاء زيرباج الفروج والفالوذج
المتخذ من السمن والسكر واما البلغمية فعلامتها كثرة النوم وثقل
الراس وملوحة الفم وبياض لون القارورة وفتور النبض وعرضه و
علاجها اسهال الطبيعة بحب الصبر وحب الشبيار والغرغرة بالايارج
والسعوط بدهن الخل الذي اغلي فيه ورق المرزنجوش وشم المسك و
الغذاء شوربا العصافير **الفصل الثاني** في البرسام وهو ورم
حار في سطح باطن الراس وينقسم الى دموي وصفراوي اما الدموي
فعلامته حمرة الوجه وعظم النبض وحمرة البول واختلاط العقل
وعلاجه الفصد قبل الاستحكام واخراج الدم من عروق الجبهة
بعد الاستحكام وتليين الطبيعة بماء الاجاص والعناب والترنجبين والسبستا ن

واصل السوس المقشر بدهن اللوز واما الصفراوى فعلامته صفرة
اللون وسواد اللسان وحدة النبض ونارية البول والحمى الحارة و
شدة واختلاط العقل والسهر والهذيان وعلاجها ماء الشعير المطبوخ
مع الاجاص الحامض وماء الحصرم بعده والغذاء مزورة مع الاسفاناخ
الفصل الثالث في الماليخوليا وينقسم الى ما يكون من خلط حار
والى ما يكون من خلط بارد اما الذى يكون من الخلط الحار فعلامته حمرة
البول وصلابة النبض والسهر وعلاجه ان يصب على راسه دهن البنفسج
والقرع والخشخاش مع لبن النساء ويسقى طبيخ الهليلج الاسود والبنفسج
والافتيمون والغاريقون والسقمونيا والغذاء مزورة الماش بدهن اللوز
واما الذى يكون من الخلط البارد فعلامته رطوبة المنخرين وسيلان
اللعاب وخضرة البول وفتور النبض وعلاجه ان يصب على راسه ماء
البابونج ودهن اللوز ولبن النعاج ويسقى طبيخ الهليلج الاسود
والافتيمون والغاريقون مركبا بالخيارشنبر ودهن الخل والغذاء
شورباج الفراريج **الفصل الرابع** في الصرع وهو حدث عن سدد
غير تامة في مسالك الدماغ فيمنع الروح النفسانى من النفوذ وينقسم الى

بلغمى وسوداوى اما البلغمى فعلامته بياض اللون والسمن وعلاجه
بالقوقايا والاصطمخيقون وينبغى ان ينفخ فى انفه الفاوانيا المسحوقة
والغذاء الطير البرى واما السوداوى فعلامته الهزال وسواد
اللسان وعلاجه طبيخ الافتيمون والغاريقون وايارج روفس و
ايارج لوغاذيا والغذاء شورباج الفراريج **الفصل الخامس**
في السكتة وهى من بلغم يملا بطون الدماغ فيمنع الروح النفسانى
عن النفوذ وعلامتها استرخاء الجسد وتعطيل الحواس الخمس و
الغطيط الشديد وعلاجها ان يفصد القيفال او يحقن بالحقنة
الحادة وينفخ فى انفه الكندس والخربق الابيض والمسك والفلفل و
الشونيز **الفصل السادس** في الفالج واللقوة والرعشة هذه
العلل تحدث من استرخاء العصبة او ضعفها من الرطوبة البلغمية
او من سوء المزاج البارد وعلاجها بايارج فيقرا وايارج لوغاذيا
والترياق الفاروق والمعجون البلادرى والغذاء شورباج العصافير
والشراب العتيق **الفصل السابع** في الزكام وهو سيلان الرطوبة
من بطون الدماغ المقدم الى المنخرين فان كان معه صداع والتهاب

الوجع

تنقية البدن

١٤

الوامر وحمرة الوجه فعلاجه ان يفصد ويسقى شراب البنفسج
بدهن اللوز وان لم يكن معه دلايل الحمرة وكان الذي يتحدر بلغما
غليظا نضيجا اصفر فيترك حتى ينقطع من ذاته وان كان ابيض رقيقا
فيكمد الراس بالمناديل المسخنة ويستنشق الرياحين الحارة الفصل
الثامن في الرمد وهو ان كان مع حمرة العين والوجه وامتلاء
العروق فعلاجه فصد القيفال وحجامة النقرة واسهال الطبيعة
بطبيخ الهليلج الاصفر والفواكه مركبا بالخيار شنبر والسكر و
تبريد العين بان يوضع عليها ماورد وما رمان الحامض وان لم يكن معه
حمرة العين وكانت الاجفان تلصق بالليل بعضها ببعض فالعلاج
سقي النبيذ والايارج فيقرا ويدخل الحمام كل يوم والغذا الزيرباج
المتخذ بدهن الورد الفصل التاسع في ضعف البصر وسيلان الدموع
اما ضعف البصر فعلاجه تلطيف الغذاء وتقوية الدماغ بالطيب الموافق
وشرب الشراب العتيق وترك الصوم والجماع . واما سيلان الدموع فعلاجه
تلطيف الغذاء والاكتحال بالاهليلج الكابلي والتوتيا المسحوقين الفصل
العاشر في اوجاع الاذن وينقسم الى ما يكون من دم وورم والى ما يكون

من سدد ورياح مختلفة فان كان من الدم والورم فعلامته حمرة اللون ن
١٥ والضربان في الاذن وعلاجه فصد القيفال واسهال الطبيعة
بماء الفواكه والاهليلج الاصفر والخيار شنبر والسكر ويقطر في الاذن
دهن اللوز المطبوخ بالماء الورد والخل والغذاء المزورات بماء الحصرم
والرمان الحامض ومن الماش والعدس وان كان من احتباس السدد
والرياح فعلامته الدوي والطنين فعلاجه تنقية الدماغ بحب الشيار و
والقي والغرغرة بايارج فيقرا ويقطر في الاذن دهن الخل قد
اغلي فيه ورق المرزنجوش والنرجس والبابونج والشبت في الغذاء
الاسفيدباج المتخذة من التوابل الحارة الفصل الحادي عشر
في امراض الانف ان كان وجع الانف من علامات الدم فعلاجه فصد
القيفال ثم اسهال الطبيعة بطبيخ الفواكه والاهليلج الاصفر والفانيذ ن
والخيار شنبر والسكر والغذاء مزورة من الماش والعدس وان لم
يكن من علامات الدم فعلاجه اسهال الطبيعة بحب الايارج والغرغرة
بالخل والخردل واستنشاق رايحة المسك المنقوع في الشراب الطيب
الرايحة والغذاء الزيرباج واما الرعاف فعلاجه فصد القيفال وشرا ب

الحصرم والريباس بالماورد ويطلى على الكبد الصندل والماورد
المبرد بالثلج ويصب على الراس الماورد المبرد بالثلج ويسعط بماء
لسان الحمل والكافور والغذاء مزورة العدس الفصل الثاني عشر
في وجع اللسان واللثة وهو ان كان دمويا او صفراويا فعلاجه
فصد القيفال واسهال الطبيعة بطبيخ الاهليلج الاصفر والخيار شنبر
وان كان بلغميا او سوداويا فعلاجه الايارج فيقرا او حب القوقايا
ويمضمض العليل الخل طبيخ الحنظل والعاقر قرحا ويلطف الغذاء
الفصل الثالث عشر في الخوانيق وورم اللهات وتنقسم الى دموية
وبلغمية فان كانت دموية فعلامتها الوجع الشديد في الحلق و
ضيق النفس والحمى الحادة وعلاجها اخراج الدم قليلا قليلا في دفعات
كثيرة حتى لا يسقط القوة ثم الحقنة بطبيخ الفواكه وورق الخطمي
والخيار شنبر والسكر الاحمر والغرغرة بماء التين المطبوخ وبلعاب
بزر قطونا وبزر الخبازي الابيض والغذاء ماء الشعير بالعدس المقشر
والخشخاش وشرب ماء البطيخ الهندي وان كانت بلغمية فعلامتها
كثرة سيلان اللعاب وقلة الوجع وعلاجها الغرغرة بماء العسل قد

الطبيعة بعد فتح الحلق بماء العنب المركب وسقي ماء عنب الثعلب والخيار شنبر ثم

جعل فيه الخردل والحقنة الفوية واسهال الطبيعة بعد انفتاح الحلق
بطبيخ الاهليلج الاصفر والاسود والزبيب والخيار شنبر والفانيد
واما العلق في الحلق اذا كانت ظاهرة جذب بالكلبتين المعدة لذلك وان
لم يكن ظاهرة يجرع العليل الخل الشديد حتى يخرج المقالة
السابعة في امراض الاعضاء من الصدر الى اسفل البدن وهي يشتمل
على فصول الفصل الاول في السعال وينقسم الى ما يكون من الرطوبة
والى ما يكون من اليبوسة وان كان من الرطوبة فعلامته ان لا يكون
معه العطش وعلاجه ان يتناول البنفسج المربى من دهن حب الصنوبر
او دهن الفستق ويمرخ حلقه بدهن السوسن والنرجس والغذاء ماء الشعير
بالبنفسج المربى والطبرزد وان كان من اليبوسة فعلامته العطش و
استلذاذ نسيم البارد وعلاجه طبيخ الاخوين مع الخيار شنبر والفانيد
ودهن اللوز وشراب الخشخاش الابيض والسبستان والعناب والبنفسج و
الغذاء ماء الشعير المقشر بالخشخاش الابيض والسكر ويمرخ صدره بالشمع
المصفى ودهن البنفسج الفصل الثاني في ذات الرية وهي ورم في الرية
يحدث من امتلائها عن الدم وعلامتها حمى حادة وضيق شديد في النفس كانه يختنق

وحمرة في الوجنتين كأنهما مصبوغتان وعلاجه فصد الباسليق
واخراج الدم حتى يطفي الحرارة ويسقى ماء الكشك بلعابه بزر قطونا و
دهن اللوز والغذاء مزورة الاسفاناخ بدهن اللوز والتوابل البارد
ويطلى على صدره الصندل والكافور والورد مضروبة بالماء ورد المبرد
الفصل الثالث في السل وذات الجنب اما السل فهو قرحة في
الرية والصدر ويتبعها حمى دقية وعلاجه ان يسقى لبن النساء
وقرص الكافور ويجتهد في امساك الطبيعة والغذاء الفراريج المشوية
والسرطان. واما ذات الجنب فهو ورم الحجاب والعضل الذي في
الحجاب ويتبعه ضيق النفس وعلاجه فصد الباسليق واخراج الدم
الكثير واسهال الطبيعة بماء الاجاص الحلو والعناب والبنفسج و
الغذاء ماء الشعير والخشخاش الفصل الرابع في الربو وهو ضيق
النفس عند المشي والحركات من امتلاء قصبة الرية من الرطوبات اللزجة
وعلاجه طبخ الزوفا وايارج فيقرا والقي بعد اكل الخردل و
العسل والفجل والسكنجبين والغذاء ماء الشعير بالسكر الفصل
الخامس في الخفقان وهو ان كان مع دلايل الحر فعلاجه

١٧ فصد الباسليق الايمن وسقي اقراص الكافور ورب الاترج وبعد سكون
الحرارة يسقى الاهليلج الكابلي المربى بالعسل والغذاء الفروج بالحصرم
والزيرباج وان كان مع دلايل البرد فعلاجه المفرح بشراب الباذرنجبويه
وسقي شراب السوسن وشراب الريحاني اي الشراب الذي يلقى فيه المسك
والعود ونحو ذلك من المعطرات والغذاء الفراريج المطبوخة بالزيرباج
وان كان في فم المعدة ضعف يسقى اقراص الافسنتين وان كان
الخفقان يعقب مرضا او استفراغا او اسرافا في الجماع فيلطف غذاؤه
الفصل السادس في نفث الدم وعلاجه فصد الباسليق وسقي
اقراص الكهربا بماء لسان الحمل وبماء الفرفخ وسقي الطين الارمني
الممزوج بالماء البارد وتضميد الصدر بالكندر ودم الاخوين والاقاقيا
ودهن اللوز والغذاء المزورة المتخذة بالعدس وماء الحصرم وماء السماق
والتنقل بالطين والطباشير الفصل السابع في ضعف المعدة
وهو اما ان يكون من سوء مزاج بارد او من اجتماع البلغم في المعدة
فان كان من سوء مزاج البارد فعلاجه التدبير الحار بالزنجبيل والدار
فلفل والنانخواه والمصطكي الرومي من كل واحد خمسة دراهم معجونة

كما سخنا اوجاع المعدة بخاصية على ما شهد جالينوس الجلود الداخلة من قوانص الدجاج

بالعسل المصفى والغذآء الاسفاناخ المعمول بالفلفل والدارصيني وان
كان من اجتماع البلغم فعلاجه القئ بعد الطعام الذي ينقع فيه الفجل
والخردل ويشرب عليه ماء ورق الفجل المعصور فبعد ساعة حتى يغسل
الطعام ويقطع البلغم ثم يشرب عليه كثير من المآء الحار ثم يتقيا ء **الفصل**
الثامن في الغشي وهو اما ان يعرض بعد الاكل او قبله وان كان
بعد الاكل فعلاجه تقليل الطعام و شرب النبيذ ان كانت المعدة
باردة ورب السفرجل ان كانت حارة وان كان قبل الاكل فعلاجه
القئ بالفجل وسقي رب الرمان المتخذ بالنعنع **الفصل التاسع** في
المغص وسببه رطوبة لا تقوى الحرارة على تحليلها لقلتها ويتولد منها
رياح وقراقر وعلاجه ان يعطى الكموني والترياق الريحاني ممزوجا بماء
طبخ فيه الرازيانج والتكميد بالمناديل المسخنة واخراج الرياح بمضغ
الكندر والكمون وورق السذاب **الفصل العاشر** في الفواق وهو
اجتماع اجزاء المعدة وانقباضها باسرها لدفع الشئ المؤذي ولا يندفع
فيحدث الفواق وهو لا يخلو اما ان يكون من الحركة بعد الاكل او حال خلو
المعدة عن الطعام فان عرض من الحركة بعد الاكل فعلاجه السكون

١٨

والسهر ومضغ النعنع والسيسنبر ومص الرمان الحلو والسفرجل
الحلو وان كان حال خلو المعدة من الطعام فاما ان يكون يعقب الاستفراغ
او الحمى الحادة او لا يكون فان كان يعقب ذلك فليتجرع العليل دهن
البنفسج او دهن اللوز وان لم يكن يعقب ذلك فالعلاج حب الشبيار
والايارج فيقرا او سقي السكنجبين العتيق بماء الانيسون والمصطكى و
يلطف الغذاء **الفصل الحادي عشر** في الهيضة والاسهال اما الهيضة
فسببها سوء الهضم وفساد الغذاء في المعدة فيطلب النازل منها العلو
والارضية السفل وعلاجها بما يحدر الغذاء مثل الماء الفاتر والجلاب
ثم شراب الحصرم والريباس واما الاسهال فان كان ما يخرج متلونة
اللون وان لم يكن معه تقطيع وكان العهد بشرب الدواء المسهل بعيدا
فينبغي ان لا يحبس ذلك ما لم يحدث ضعف بين فان كان مع التقطيع ولم
يكن في البطن قراقر ولا رياح فكان معه العطش فيحبس بمخيض البقر
مع الكعك المحرق او بماء سويق الشعير وقد طبخ فيه السفرجل وان
كان مع القراقر والرياح ولم يكن معه العطش فعلاجه سقي بزر
المرو المقلو المسحوق والمصطكى المسحوق بماء الرمان والسفرجل

الفصل الثاني عشر في الزحير وهو ازعاج البطن ازعاجا متواترا
مع خروج رطوبات بلغمية ذات رغوة قليل المقدار فان لم
يكن معه دم فعلاجه ان يشرب دهن النسرين ثلثة دراهم من لب
حب الرشاد المقلو ويطعم الزيت والخردل ولب اللوز بالخبز وان
كان معه دم فيسقى دهن اللوز ثلثة دراهم من بزر شاهسفرم
المقلو ويطعم من صفرة البيض المشوي الفصل الثالث عشر
في القولنج القولنج مرض معوي مولم يتعسر معه خروج ما يخرج بالطبع
وهو قد يكون من بلغم لزج وريح غليظة وقد يكون من اليبس عن
اغذية يابسة فان كان من البلغم اللزج والريح الغليظة فعلاجه
سقي الايارج فيقرا بدهن الخروع المصبوب على ماء الخيار شنبر
والفانيذ الابيض الاحمر والغذاء ماء اللحم بالخبز وان كان من اليبس
فعلاجه ماء التين مع الخيار شنبر والفانيذ الابيض ودهن الخل و
الغذاء مرق الاسفيدباج المطبوخ باللحم الفصل الرابع عشر
في الديدان المتولدة في البطن وعلامتها صفرة اللون وسيلان الرطو
من الفم ووجع البطن والغثيان وعلاجها سقي الايارج المركب من الا
فتنين

وتحمم الحنظل وحب النيل والبزر الكابلي ويلطف الغذاء
الفصل الخامس عشر في وجع الكبد ان كان مع حمرة و
امتلاء البدن فعلاجه ان يفصد الباسليق ويسقى عصير الهندبا
بالسكنجبين البزوري ويطلى على الكبد صندل ابيض مع ماء الورد
والكافور ويسقى العليل ماء الشعير بالسكنجبين ويطعم ماء الحصرم
بالخبز وان كان مع بياض اللون وقلة العطش فعلاجه ان يسقى
العليل الابرسا وهو اصل السوسن الاسمانجوني في كل يوم درهم
بماء الاصول البزور ودهن اللوز المر والغذاء العصافير والطير
البري الفصل السادس عشر في الاستسقاء وسببه برد الكبد
وانواعه ثلثة الطبلي وهو الذي اذا قرع البطن جاء صوته كصوت
الطبل والزقي وهو الذي يكون البطن منه كالزق واللحمي وهو
الذي يكون البدن منه ورما اذا غمز بالاصابع وعلاجه
في اول الامر اما النوعان الاولان فالقي واما الثالث الفصد و
اما بعد الاستحكام فاسهال الطبيعة بالاهليلج الاصفر والغاريقون
والخيار شنبر والطرخشقوق وهو ضرب من الهندباء البري مرة

بعد اخرى الفصل السابع عشر في وجع الطحال وهو ان كان
من سواد اللون وصبغ البول فعلاجه فصد الاسيلم من اليد اليسرى
وسقي عصير ورق الجلنار مع السكنجبين البزوري وان كان مع
تكون اللون وخضرته وكانت المعدة ضعيفة والهضم رديا فعلاجه
سقي ايارج فيقرا ويلطف الغذاء وادرار البول بماء الاصول و
البزور والشراب العتيق وتضميد الطحال الفصل الثامن عشر
في اليرقان اذا اصفر جلدة بدن الانسان وحدقتاه بعد ادمان الاطعمة
الغليظة ولم يكن معه حمى فهو اليرقان وهو ان كان معه دلايل
الحرارة فعلاجه سقي ماء الهندبا والرازيانج ثم طبيخ الاهليلج
الاصفر والزبيب والخيار شنبر والفانيذ والغاريقون والغذاء
السكباج الحامض وان لم يكن معه دلايل الحرارة ظاهرة فعلاجه ان
يسقي حب الغافت ليالي متوالية ويدخل الحمام وينام للخلل ليستفرغ ما ٥ امراض

المقالة الثامنة في بقية الاعضاء وهي

تشتمل على فصول الفصل الاول في وجع الكليتين اذا عرض
وجع الكلى وكان مع البول حمرة فعلاجه ان تفصد الباسليق و

يسقى السكنجبين مع بزر قطونا وبزر الخيار والقثاء مقشرة فان لم يكف
فيسهل الطبيعة بماء الفواكه والخيار شنبر والفانيذ الابيض وان
بال الدما فيسقى ماء الفروج والطين الرومي ودم الاخوين والكندر و
الخشخاش وبزر الفرفخ وان كان مع البول رمل فيسقى بزر البطيخ و
بزر الرازيانج والغذاء مزورة الماش والعدس وان حدث سلس البول
فيسقى سويق الشعير بالماء البارد ويطعم السمك الطري الفصل الثاني
في امراض المثانة اذا تولد الحصاة في المثانة فعلاجه سقي الفانيذ
بطبيخ الانجداه وبزر الكرفس وبزر البطيخ بماء السكر والغذاء ماء
الحمص بالشبت والكمون ودهن الجوز وان حدث تقطير البول فان كان
معه دلايل البرد فيسقى السجزنيا والاطريفل والجنديبدستر وفي
الشتاء معجون البلادر ومعجون الفنجنوش ويطعم الخبز بالجوز وان كان
معه دلايل الحر فعلاجه علاج الكليتين مع دلايل الحر الفصل
الثالث في امراض المقعدة اما الوجع والضربان انما يعرض من ورم
حار فعلاجه ان يقعد المريض في ماء طبخ فيه البنفسج وقشور الخشخاش
والشعير المقشر المدقوق وورق الخطمي وورق اللوبيا وتضميد الموضع بصفرة

البيض ودهن اللوز والورد واما الباسور فهو اجسام تحدث من فساد
الاغذية ويكون داخل الفرج وخارجه وان كان مع سيلان الدم
دلايل الحرارة فعلاجه سقى اقراص الكهربا واقراص الجلنار وان لم
يكن معه دلايل الحرارة فعلاجه سقى حب المقل والاطريفل والغذاء
الاسفيدباجات بالكراث **الفصل الرابع** في خروج الماء من
القضيب ان كان حدوثه من ضعف مواضع المني فعلاجه بالاطريفل
والمعجون بالحلتيت المطبوخ بالبلادر والغذاء المسخنات فان كان
من حدة المني فعلاجه بسقى البزور البارده بالمخيض والغذاء المبردات
الفصل الخامس في امراض الانثيين اما الورم الحادث فيهما فعلاجه
في اول الامر فصد الباسليق ويطلى الموضع بالصندل والكافور بالماورد
ثم اسهال الطبيعة باقراص البنفسج واقراص البرمكية وتضميد الموضع
بدقيق الباقلا وشحم كلية التيس والغذاء ماء الحصرم بدهن اللوز
الفصل السادس في الفتق وهو نزول بعض الامعاء والرياح الغليظة
الى الانثيين لاتساع المجرى فينبغي ان يشد المجرى بعصابة شديدا و
نيقا ويتعهد العليل بالبرشعثا ومعجون الفوتنج **الفصل السابع**

[illegible]

الناصور قروح غايرة
تحدث في المقعدة عند
طرف المعا ويسيل منها
صديد ٥

في افراط الطمث وضعف الباه اما افراط الطمث فعلاجه فصد الباسليق
واسهال الطبيعة بحب الاصطمخيقون والغذاء الجلنيات والزيرباج
واما ضعف الباه فاذا عرض للمحرور فيسقى المخيض الدسم الحلو واللبن
بالسكر والترنجبين ويطعم السمك الطري المقلو حارا وان عرض للمبرود
فيسقى الزنجبيل المربى والحنديقون ويطعم البيض النيمرشت مع دار
فلفل والعصافير المقلوة ويتعهد بالشراب العتيق **الفصل الثامن**
في النقرس وعرق النساء ووجع المفاصل والحدبة سبب هذه
العلل واحد وهو وقوع النزلة الا ان النزلة اذا وقعت في مفاصل ٧
فقرات الظهر كانت حدبة وان وقعت في المفصل الوركي مطلقا كانت
وجع المفاصل ولا تخلوا اما ان يكون مع دلايل الحرارة او دلايل البرودة
فان كان مع دلايل الحرارة فالعلاج فصد القيفال وسقى طبيخ الاهليلج الاسود والاصفر
والسورنجان والسنا والشاهترج وبجنب فيه تلطيف الغذاء والا
حتراز عن الجماع والغذاء المزورات بالحصرم وان كان مع دلايل
البرودة فالعلاج القيء في كل اسبوع مرتين بعد الطعام لقطع البلغم
ثم سقى حب الاصطمخيقون واستعمال الحقنة الحارة والغذاء ماء الحمص

بدهن اللوز الفصل التاسع في الدوالي وداء الفيل اما الدوالي
فهو عروق غلاظ ملتوية في الساق بسبب دم سوداوي ينصب اليها و
علاجها ان يبدا بفصد الباسليق ثم اسهال الطبيعة بما يخرج السوداء
واما داء الفيل فهي علة يعظم في العضو ويغلظ بسبب مادة غليظة تنصب
الى الرجل وعلاجه الفصد مرة بعد اخرى ثم اسهال الطبيعة بحب السورنجان
مرات متوالية ويلطف الغذاء

المقالة التاسعة في العلل الظاهرة

في ظاهر البدن والحميات وهي تشتمل
على فصول الفصل الاول في السعفة وسببها تكاثف المادة
الرطبة في ظاهر الجسد وعلاجها الفصد وتنقية البدن بالاهليلجتين
والافتيمون واصلاح الغذاء ويطلى الموضع بدهن الخل والشمع و
الغذاء الخبز الابيض واللحم الخفيف الفصل الثاني في البهق و
الجذام اما البهق فعلاجه القي بعصير الفجل والسكنجبين وان لم يكشف
فيسقى بشربة من اللوغاذيا او من ايارج جالينوس ويلطف غذاوه واما
الجذام فعلاجه الاسهال بما يخرج سوداء مرة بعد اخرى ويطلى جسده كل
ليلة بشربا والافاعي منقوعا في الشراب ويسقى اللبن الكثير ويسعط كل يوم

٧ الفصد

السعفة قروح تحدث في الراس [illegible]

البرص [illegible]

بدهن البنفسج ودهن القرع والغذاء الاسفيذباجات الفصل
الثالث في الحكة والجرب ان كان مع ذلك امتلاء الدم فالعلاج الفصد
واسهال الطبيعة بحب الصبر والاهليلج الاصفر والورد والمصطكي الرومي
والغذاء الخبز الابيض واللحم الخفيف ويحذر الجماع والشراب
ويكثر الحمام بعد التنقية الفصل الرابع في الشرى والحصف اما
الشرى فعلاجه طبيخ الاهليلج الاصفر واما الحصف فسببه ملوحة
العرق مع قلة الاغتسال ويحدث ذلك من الهواء الحار فعلاجه ان
يسهل الصفراء ويلزم المواضع البارد ويطلى الموضع ببزر البطيخ المقشر
المسحوق مع الماورد الفصل الخامس في الحصبة والجدري والثولول اما
الحصبة والجدري فعلاجها سقي ماء الشعير بالسكر وماء الرمان الا
بدهن الورد ويسقى الشعير بالماء البارد والجلاب ويسقى بعد تليين الطبيعة
ماء الشعير بالطباشير المحلول ببزر الحماض ثم ماء عنب الثعلب بالسكر
واما الثاليل فعلاجها طبيخ الافتيمون ثم سقي اللوغاذيا او ايارج روفس
الفصل السادس في الاورام اذا لم يكن الورم في عضو مجاور للاعضاء
الرئيسة فيجب ان يبدا في علاجها بالرادعات ثم بتدرج في علاجها

[illegible]

خلط الحلاّلانا الى وقت الوقوف ثم تقتصر على المحلّلات عند الاختلاط
واما الورم فاما دموى او صفراوى او سوداوى او بلغمى اما الدموى
فعلامته حمرة وحرارة الملمس وحمرة اللون والضربان واما الصفراوى
فعلامته جر فروزبالفحرارة الملمس وعلاج النوعين الفصد ثم الاسهال بطبيخ
الاهليلج وبماء الفواكه ان كان فى البدن اخلاط غليظه ثم يطلى الموضع
بالاطلية المبرده وان كان سوداويا فعلامته صلابة الموضع وبرودة الملمس
وسواد اللون وعلاجها الاسهال بما يخرج السوداء وان كان بلغميا
فعلامته ان يكون رخوا بحيث يدخل فيه الاصبع ويكون ابيض وباردا الملمس
وعلاجه اسهال الطبيعة بما يخرج البلغم الفصل السابع فى السرطان
والخنازير اما السرطان فهو ورم صلب له اصول كثيرة وعلاجه
الفصد من الاكحل والاسهال المتواتر بطبيخ الافتيمون ولحذر الاغذية
الحارة المولدة للسوداء كالعدس والباذنجان والعذاء لحوم الحملان
والدجاج والشراب واما الخنازير ففيها سوء الهضم والتخم و
علاجها تقليل الغذاء وترك العشاء وتعديل شرب الماء ثم اسهال الطبيعة
بما يخرج البلغم واصلاح مزاج الدماغ بالمعاجين المقوية وطلى عضو

للتجربة

٧٢ لتجريه الى المثانه واما المثانه فهى مركبة من جسم عصبانى
مضاعف ومن عروق وشريانات وموضعها بين العانه والدبر
ومنفعتها جمع البول واخراجه واما الانثيان فكل واحد منهما
مركبة من لحم ابيض دسم ومن عروق وشريانات ومنفعتهما انضاج
المنى واما القضيب فهو جسم مركب من لحم قليل وعصب وعروق و
شريانات كثيرة وله حس كثير ومنفعته ظاهرة واما الرحم فهو
جسم عصبانى موضعه ما بين المثانة والمعاء المستقيم والسرة وله
عنق طويل ينتهى الى الفرج وفى اصله الانثيان ومنفعته قبول الحبل

المقالة الثالثة فى احوال بدن الانسان واسبابها

والعلامات الدالة عليها وهى تشتمل على خمسة فصول الفصل
الاول فى الصحة والمرض الصحة حالة للبدن معها تجرى
افعاله على المجرى الطبيعى والمرض حالة للبدن خارجة عن المجرى
الطبيعى معها ينال للافعال الضرر بلا واسطة والمرض ينقسم الى
المفرد والى المركب اما المفرد فثلثة اقسام سوء المزاج ومرض
التركيب وتفرق الاتصال اما سوء المزاج فينقسم الى مادى وساذج

اما المادي فهو ان يكون بسبب خلط له كيفية فيتكيف البدن
بتلك الكيفية مثل حرارة غالبة سببها وجود الصفراء واما الساذج
فهو الذي لا يكون كذلك مثل برودة المثلوج وحرارة المدقوق و
اما مرض التركيب فينقسم الى مرض الخلقة ومرض المقدار ومرض
العدد ومرض الوضع اما مرض الخلقه فهو اما مرض الشكل مثل
اعوجاج المستقيم واستقامة المعوج او مرض المجاري والاوعية
بان تتسع او تضيق او تنسد او مرض الصفائح بان تخشن او تملس واما
مرض المقدار فهو ان يعظم العضو اكثر مما ينبغي او يصغر واما
مرض العدد فهو ان يزيد زيادة اما طبيعية كالاصبع الزايدة او
خارجة عن الطبيعية كالثولول او ينقص اما عضو كنقصان يد او
اصبع او غير عضو كنقصان السلامية واما مرض الوضع مثل فساد
الموضع لمقاربته او مباعدته عضوا اخر الا على ما ينبغي واما تفرق الاتصال
فقد يكون في الاعضاء المفردة مثل كسر العظم وقد يكون في الاعضاء
الآلية مثل قطع الاصبع واما المرض المركب فهو مرض حصل من جملة
امراض اخر مثل الاورام والبثور فانها سوء مزاج مادي وتفرق اتصال

وزيادة في المقدار وكل مرض ينتهي الى الصحة فله ازمان اربعة
الابتداء وهو الزمان الذي يظهر فيه المرض ولا يستبان فيه تزيد
والتزيد وهو الوقت الذي يستبان فيه اشتداده كل وقت بعد
وقت ووقت الانتهاء وهو الوقت الذي يقف فيه المرض على حالة
واحدة ووقت الانحطاط وهو الوقت الذي يظهر فيه انتقاصه
الفصل الثاني في الاسباب الضرورية المغيرة لاحوال بدن
الانسان والحافظة لها وهي ستة اقسام الاول الهواء المحيط
بالابدان والحاجة اليه انما هي لترويح القلب وتعديل الروح التي
فيه ويختلف حال الهواء بسبب اختلاف الفصول والنواحي والرياح
ومجاورة الجبال والبحار والتربة اما الفصول فالربيع معتدل
والصيف حار يابس والخريف بارد يابس والشتاء بارد رطب
واما النواحي والرياح فان الجنوب وناحيتها تسخن وترطب والشمال
وناحيتها تبرد وتجفف والصبا والدبور وناحيتهما قريبتان
من الاعتدال واما مجاورة الجبال والبحار فان الجبل متى كان في
ناحية الجنوب كان هواء البلد ابرد ومتى كان في ناحية الشمال كان

ومتى كان البحر في ناحية الجنوب كان هوا البلد اسخن ومتى كان
في ناحية الشمال كان البلد ابرد واما التربة فان الصخرية ايبس و
الطينية ارطب القسم الثاني في الماكول والمشروب اعلم ان
ما سوى الما من الاشيا التي ترد على البدن ويجري بينهما فعل و
انفعال ينقسم الى غذا مطلق ودوا معتدل وغذا دوائي ودوا
مطلق ودوا سمي وسم مطلق اما الغذا المطلق فهو الذي يتغير
عن البدن ولا يغيره ويتشبه به واما الدوا المعتدل فهو الذي
يتغير عن البدن ولا يغيره ولا يتشبه به واما الغذا الدوائي
فهو الذي يتغير عن البدن ويغيره ويكون اخر شانه تغيير البدن و
يتشبه به واما الدوا المطلق فهو الذي يتغير عن البدن ويغيره
ويكون اخر شانه تغيير البدن من غير ان يتشبه به واما الدوا
السمي فهو الذي يتغير عن البدن ويغيره ويكون اخر شانه افساد
البدن واما السم المطلق فهو الذي لا يتغير عن البدن ويفسده
واما الادوية فدرجاتها اربعة الدرجة الاولى ان يكون فعل
المتناول بكيفيته فعلا غير محسوس مثلا ان يسخن او يبرد تسخينا

اى بين البدن وبين ما يرد عليه من الاشيا

او تبريدا لا يحس به الدرجة الثانية ان يكون الفعل اقوى من ذلك
لكن لا يبلغ ان يضر بالافعال اضرارا بينا الدرجة الثالثة ان يكون
فعلها يوجب بالذات ضررا بينا ولكن لا يبلغ الى ان يهلكه او يفسده
الدرجة الرابعة ان يكون بحيث يبلغ ان يهلك البدن او يفسده و
هذه خاصية للادوية السمية واما الغذا فينقسم الى لطيف وهو
الذي يتولد منه دم رقيق والى كثيف وهو الذي يتولد منه دم غليظ
وكل واحد منهما ينقسم الى كثير الغذا والى قليل الغذا اما كثير
الغذا وهو الذي يستحيل اكثره الى الدم والى قليل الغذا وهو الذي
يخالفه وكل واحد منهما ينقسم الى حسن الكيموس وهو الذي يتولد
منه دم صالح والى ردي الكيموس وهو الذي يخالفه مثال اللطيف
الكثير الغذا الحسن الكيموس كصفرة البيض والشراب ومثال
الكثيف القليل الغذا الردي الكيموس كالقديد والباذنجان واما
الما فهو لا يغذو بل يبذرق الطعام وافضل المياه مياه العيون
وافضلها ما كانت تربته طينية عذبة وكان مجراها نحو المشرق ومنبعها بعيدا
ومسيلها من اعلى الى اسفل وكانت مكشوفة للشمس وافضل المياه مياه المطر

فعلها

لانها حادثة عن الحرة قوية ولذلك تخرق الارض بنفسها

ما اجتمع في الغدر الصخرية وضربه الشمال والصبا ووقعت عليه
الشمس وما عدا هذين من المياه فهو ردي والمطبوخ افضل من غيره
لقلة نفخه وسرعة انحداره القسم الثالث في النوم واليقظة
اما النوم فيبرد الظاهر ويسخن الباطن ويرطب ان قصر ويبرد ان طال
واليقظة بضد ذلك القسم الرابع الحركة والسكون اما الحركة
فتسخن واما السكون فيبرد وحركة الجماع تجفف وتنقص الحرارة الغريزية
فتبرد القسم الخامس الاستفراغ والاحتباس اما الاحتباس فانما
يكون لشدة الماسكة او ضعف الهاضمة او الدافعة او ضيق المجاري
او السدد او غلظ المادة او كثرتها او لزوجتها او فقدان الاحساس او
انصراف الطبيعة الى جهة اخرى القسم السادس الاحداث
النفسانية فمنها ما يحرك الحرارة الى خارج البدن اما دفعة كالغضب
او قليلا قليلا كاللذة ومنها ما يحرك الحرارة الى داخل البدن اما دفعة
كالخوف واما قليلا قليلا كالحزن ومنها ما يحرك الحرارة مرة الى داخل
واخرى الى خارج كالخجل كان مع الخوف الفصل الثاني في الاسباب
المرضية وينقسم الى ثلثة اقسام بادية وسابقة وواصلة فالبادية هي

كالعم والهم والعشق

الامراض بيان كردن

التي لا تكون خلطيا او مزاجيا او تركيبيا بل يكون امرا من الامور
الخارجة مثل الهواء الحار ومن الامور النفسانية كالغضب و
السابقة هي الاسباب البدنية التي تكون بينها وبين المرض واسطة
والواصلة هي اسباب لا تكون بينها وبين المرض واسطة مثال البادية
اسكار ما يولد الدم ومثال السابقة الامتلاء للحمى ومثال الواصلة
العفونة التي تلزمها الحمى وهذه الاسباب اما ان تحدث منها سوء
المزاج او مرض التركيب وتفرق الاتصال اما اسباب سوء المزاج
فنقول اسباب المرض الحار خمسة حركة مجاوزة للاعتدال اما
نفسانية كالغضب وبدنية كالمبالغة في الرياضة وملاقاة حرارة
بالفعل وملاقاة حرارة بالقوة وتكاثف المسام والعفونة
واسباب المرض البارد ثمانية ملاقاة برودة بالفعل وملاقاة
برودة بالقوة وقلة الاكل في الغاية والافراط والتكاثف المفرط
والحركة المفرطة بالفعل والسكون المفرط وشدة انفتاح
المسام واسباب المرض اليابس اربعة ملاقاة يابس بالفعل او
يابس بالقوة او قلة الاكل او الحركة المفرطة واسباب المرض

صلة منی

والسدد

فيه هي

الرطب اربعة ملاقاة مرطب بالفعل ومرطب بالقوة وكثرة
الاكل والسكون المفرط ونتكلم في اسباب مرض التركيب اما
اسباب فساد الشكل فهو اما قصور القوة المصورة او المغيرة
او اشياء تقع عند الخروج اذا لم يكن الخروج طبيعيا او اشياء
تقع عند قمط الطفل او اشياء تقع من خارج كسقطة او ضربة
او المبادرة الى الحركة قبل تصلب الاعضاء فاما اسباب اتساع
المجاري فهي اما ضعف الماسكة او حركة قوية من الدافعة او ادوية
مفتحة او مرخية واما اسباب ضيق المجاري فاضداد هذه
واما اسباب السدد فهي اما وقوع شيء في المجاري او التحام المنفذ
بسبب اندمال قرحة او انطباق المجرى لمجاورة ورم ضاغط او
لقبض برد شديد او لشدة يبس او لشدة قوة الماسكة واما
اسباب الخشونة فقد يكون من داخل كالمادة الحادة وقد يكون
من خارج كالدخان والغبار واما اسباب الملاسة فقد تكون
لخلط لزج من داخل وقد تكون من خارج مثل الشمع المذاب بالدهن
واما اسباب زيادة المقدار او العدد فكثرة المادة اما الطبيعية

او الردية او شدة القوة الجاذبة واما اسباب نقصان العدد
فنقصان المادة او خطأ القوة المصورة واما اسباب فساد
الوضع ومفارقة عضو آخر او مباعدته فهي اما مادة مشنجة او
مرخية او اثر قرحة او جفاف خلطا كالبلى وتحجره او حركة مفرطة
اسبابه
واما تفرق الاتصال فهي اما من داخل مثل خلط اكال او محرق و
لذاع او صادع او امتلاء ممدد واما من خارج كالقطع بالسيف
والمد بالحبل والاحراق بالنار وامثال ذلك الفصل الرابع في
العلامات الدالة على احوال بدن الانسان من جهة المزاج وهي
على اقسام منها الملمس فان انفعل اللامس عنه بالتسخين في المعتدل
البلاد المعتدلة الهواء دل على الحرارة واذا انفعل عنه بالتبريد ح
دل على البرودة وان استلانه دل على الرطوبة وان استصلبه دل على
اليبوسة وان لم ينفعل منه دل على الاعتدال ومنها اللحم والشحم
فان اللحم الاحمر ان كان كثيرا دل على الحرارة والرطوبة ويكون
هناك تلزز وان كان يسيرا وليس هناك شحم كثير دل على اليبس والحرا ن
واما الشحم والسمن فيدلان على البرودة والرطوبة فيكون هناك ترهل وقلة

السمن والشحم تدل على الحرارة وكثرة اللحم مع كثرة الشحم تدل على افراط
الرطوبة ومنها احوال الشعر فسرعة نباته يدل على اليبس وان افرط
في السرعة دل على الحرارة واليبس وكثرته تدل على الحرارة وقلته
تدل على الرطوبة وغلظه تدل على كثرة الدخانية ودقته تدل على
قلتها وجعودته على الحرارة واليبس وسواده يدل على الحر و
صهوبته تدل على البرد وشقرته وحمرته على القرب من الاعتدال
وبياضه تدل اما على البرودة والرطوبة واما على اليبس ومنها لون
البدن فبياضه تدل على قلة الحرارة وكمودته تدل على كثرتها و
صفرته وشقرته تدلان على افراط الحرارة وسواده على افراط الحرارة
واللون الباذنجاني تدل على البرودة واليبوسة والجصي على البرودة
والرصاصي على البرودة واليبوسة

الفصل الخامس في العلامات

الدالة على احوال البدن من جهة الاخلاط اما غلبة الدم فيدل
عليها ثقل الراس والتمطي والتثاوب والنعاس وكدورة الحواس والبلادة
وحلاوة الفم وحمرة اللون واللسان وظهور الدماميل والبثور
وسيلان الدم من المواضع السهلة الانصداع واما غلبة البلغم فيدل

تدل على

عليها بياض اللون والترهل ولين الملمس وبرودته وكثرة الريق وقلة العطش
الا اذا خالط الصفراء وضعف الهضم والجشاء الحامض وكثرة النوم
والبلادة واما غلبة الصفراء فيدل عليها صفرة اللون والعين
ومرارة الفم وخشونة اللسان ويبس الفم والمنخرين وشدة
العطش وضعف شهوة الطعام والغثيان والقشعريرة واما غلبة
السوداء فيدل عليها نحول البدن وكمودته وسواد الدم وغلظه
وزيادة الفكر ولذع المعدة والشهوة الكاذبة والبول الكدر
والاسود والاحمر الغليظ الكدر ولون البدن اسود وازب

المقالة الرابعة في النبض والتنفس وهي يشتمل على فصول

الفصل الاول في البسائط من النبض

فنقول اولا ان النبض
حركة من اوعية الروح مؤلفة من انبساط وانقباض لتبريد الروح
بالنسيم واخراج فضلات الدخانية وكل نبضة فهي مركبة من حركتين
وسكونين لان كل نبض مركب من انبساط وانقباض ولا بد من السكون
بين كل حركتين متضادتين والاجناس التي تعرف منها حال النبض عشرة

الجنس الاول في

الماخوذ من مقدار الانبساط طولا وعرضا وعمقا و

بسايطه تسعة الاول الطويل وهو الذي يحس اجزاؤه في الطول
اكثر من المعتدل وسببه كثرة الحرارة والثاني القصير وهو ما
يقابله وسببه قلة الحرارة والثالث المعتدل بينهما ويدل على اعتدال
الحرارة والبرودة والرابع العريض وهو الذي ياخذ من عرض الا
صابع اكثر مما ياخذ المعتدل ويدل على زيادة الرطوبة والخامس
الضيق وهو ما يقابله ويدل على قلة الرطوبة والسادس المعتدل بينهما
ويدل على اعتدال حال البدن في الرطوبة واليبوسة والسابع الشاهق
وهو الذي يحس اجزاؤه في الارتفاع اكثر من المعتدل ويدل على زيادة
الحرارة والثامن المنخفض وهو ما يقابله ويدل على قلة الحرارة و
التاسع المعتدل ويدل على الاعتدال بينهما الجنس الثاني الماخوذ من
كيفية قرع الاصابع وينقسم الى القوي والضعيف والمعتدل بينهما
فالقوي هو الذي يقرع لحم الانامل قرعا قويا بحيث يبلغ الى عمقه
ويدل على شدة القوة الحيوانية والضعيف وهو المخالف له ويدل
على ضعف القوة الحيوانية والمعتدل هو المتوسط بينهما ويدل على
توسط القوة الحيوانية الجنس الثالث الماخوذ من زمان الحركة و

للحمى حرارة غريبة تشتعل في القلب وتنتشر
بتوسط الشرايين الى جميع البدن

العليل بالمحللات والمنضجات الفصل الثامن في الحميات
الحمى اما ان يكون قصيرة الزمان او طويلة الزمان فان كانت قصيرة الزمان
فهي حمى يوم وان كانت طويلة الزمان فاما ان يكون مادية اولم يكن
مادية فان لم يكن مادية فهي حمى الدق التي تعرض في الاعضاء
الاصلية فان كانت مادية فالبتة لا تخلو اما ان يكون داخلة
العروق او خارجة العروق فان كانت داخلة العروق فينقسم الى
دموية وصفراوية وسوداوية وبلغمية وان كانت خارجة العروق
ينقسم الى صفراوية وسوداوية وبلغمية واما حمى اليوم فهي التي تحدث
من الجلوس في الشمس ايام الصيف او من اكل الاغذية الحارة او من الغضب
الشديد والتعب وعلاجها الاشربة الباردة والربوب الباردة الممزوجة
بالماء المبرد بالثلج وينبغي ان يدخل الحمام بعد زوال الحمى ويغتسل بالماء
الفاتر ويلطف غذاؤه يوما او يومين واما حمى الدم فهي المطبقة و
حدوثها اما من عفونة الدم واما من كثرته وغليانه وعلاجها
الفصد واخراج الدم الكثير وتبريد المزاج بماء الرمان الحامض مع
السكر اليسير وماء الشعير مع الرمان الحامض وان كانت الطبيعة يابسة

فيسقى ماء الاجاص والعناب والتمر هندي والطبرزد والغذاء مزورة
الماش مع القرع بدهن اللوز وان كانت الطبيعة معتدلة فالغذاء
العدسية الحامضة بماء الحصرم بدهن اللوز واما حمى الصفراء داخل
العروق فهي المحرقة وعلاجها الفصد واخراج الدم بقدر الحاجة
واسهال الطبيعة بماء الاجاص والتمر الهندي والشيرخشت ويلزم العليل
اقراص الكافور سحرا وماء الشعير مع طلوع الشمس واما حمى الصفراء خارجة
العروق فينقسم الى خالصة وغير خالصة اما الخالصة فهي التي لا تزيد
مدة نوبتها على اثنى عشر ساعة وهي شطر الغب وعلاج النوعين الفصد
والقيء في وقت النوبة بالماء الفاتر والسكنجبين واسهال الطبيعة
بماء الفواكه والتمر الهندي والخيار شنبر ونحو ذلك وفي يوم الراحة
يعطى ماء الشعير غدوة وعشية واما حمى البلغم داخلة العروق
فعلاجها الفصد ثم الطبيعة بما يخرج البلغم والغذاء ماء الشعير
واما حمى البلغم خارجة العروق فعلاجها تنقية المعدة بالفجل
والسكنجبين البزوري واكل الجلنجبين والغذاء ماء الشعير وماء الحمص
بدهن اللوز واما حمى السوداء خارجة العروق وداخلها فهي الربع

اسهال

فيجب ان يراعى فيها حفظ القوة ليبلغ المنتهى فانها من الامراض المزمنة
وما لم يظهر علامات النضج غذا المريض بالفراريج ويسقى يوم النوبة
السكنجبين بالماء الفاتر ويمنع المريض من الغذاء قبل النوبة واذا
بدا اثار النضج وجب ان يسقى طبيخ الاهليلج الاسود الهندي مع الخيار
والترنجبين ويجب ان يكون العناية مصروفة الى ادرار بوله بماء الكرفس
والرازيانج واذا انقضت هذه الحمى فيلزم العليل حب الغافت و
يطعم الفراريج واما حمى المركبة متى اختلفت ادوارها واختلف احوال
المحموم حتى يكون يوما اصلح ويوما افسد واختلطت العلامات
والدلايل فعلاجها اختلاف الادوية بحسب الاعراض الظاهرة واما
حمى الدق فمنشاها ان يحدث عقيب حميات متطاولة وعلامتها
ذوبان اللحم وسقوط القوة ودقة الصوت وغور العينين وحمرة
الوجنتين عند الاكل وعلاجها ان يلزم العليل ماء الشعير ودخول
الحمام كل يوم والسكون في الهواء البارد الرطب والجلوس في الماء الفاتر
والتمريخ بدهن البنفسج ويوضع على صدره دائما خرق مبلولة بالماورد
الذي حل فيه الصندل والكافور مبردا بالثلج والغذاء السمك المشوي

والخبز والخبا ر والقثاء ولمعالجات اخرى تعلو من مرتبة هذا
الكتاب **المقالة العاشرة في قوى الاطعمة و**
الاشربة المالوفة وتشتمل على فصول **الفصل الاول**
في الحبوب الحنطة حارة رطبة في الدرجة الاولى • الشعير بارد د
رطب في الدرجة الاولى وهو اقل غذاء من الحنطة الجاورس بارد
في الدرجة الاولى يابس في الثالثة الحمص حار رطب في الدرجة
الثانية • والباقلى بارد يابس في الدرجة • الحلبة حارة في الدرجة
الثانية يابسة في الاولى • والماش بارد رطب في الدرجة الاولى
اللوبيا حار رطب في الاولى • الارز معتدل في اليبوسة وقابض في
الدرجة • السمسم حار لين في الدرجة الاولى بارد يابس في الثانية
وفيه جلاء • الخشخاش بارد في الدرجة الاولى يابس في الثانية
بزر الكتان حار يابس الشهدانج حار يابس في الثانية **الفصل**
الثاني في اللحم والبيض • لحم الغنم حار رطب خلا التيس فانه بارد
يابس لحم البقر بارد يابس • لحم العجل معتدل لحم الحيوان البري احر
وايبس من لحم الحيوان الاهلي لحم العصافير حار يابس لحم الطير المائي

ارد

ابرد وارطب من لحوم غيره من الطيور والسمك الطري بارد رطب سريع الا
نهضام واما البيض فصفرة بيض الدجاج حار وبياضه بارد
وكل بيض فقوته ما سوى قوة ما يبيضه **الفصل الثالث** في اللبنات
الالبان كلها باردة رطبة الا ان الالبان البقر ابرد وارطب من البان
الغنم السمن حار لين الزبد اقل حرارة الجبن الطري بارد رطب والعتيق
بارد يابس **الفصل الرابع** في البقول الكراث حار يابس البصل
حار رطب الثوم حار يابس • الخس بارد رطب الاسفاناخ معتدل
الحر والبرد الكرفس حار يابس الطرخون والنعنع حاران يابسان
السلق بارد رطب • الكزبرة باردة رطبة • الجرجير حار يابس
الباذروج حار رطب • الشبت حار يابس الهندباء باردة يابسة
ورق حب الرشاد والفجل حاران يابسان • القرع بارد لين الفرفخ
بارد لين • الفودنج حار يابس الحماض بارد يابس الكشوث حار يابس
البقلة اليمانية باردة رطبة • اللبلاب الربيعي بارد رطب والخريفي
منه حار يابس الباذنجان حار يابس بطئ الانهضام • اما اصول البقول
السلق حار رطب يستفتح السدد الفجل حار يابس بطئ الانهضام

والشلجم حار رطب سريع الانهضام **الفصل الخامس** في الفواكه
اما الرطبة فالعنب حار رطب مسهل للطبيعة التين حار رطب الجوز
حار رطب الرمان الحلو معتدل الحرارة والرطوبة والحامض بارد يابس
العناب حار رطب مسكن للدم الخوخ بارد رطب الكمثرى والسفرجل
باردان يابسان مقويان للمعدة الاجاص بارد رطب ملين للطبيعة
المشمش بارد رطب التفاح بارد يابس مقو للقلب البطيخ الحلو حار
رطب وغير الحلو بارد رطب التوت الاسود الحلو حار لين و
الابيض معتدل الحر والقثاء والخيار باردان رطبان واما الفوا كه
اليابسة فالعناب معتدل الحر البستان حار معتدل اللوز حار
لين لاعتداله البندق معتدل الحرارة الجوز حار يابس الخوخ معتدل الحرارة
يابس المشمش الحلو معتدل الحرارة والحامض بارد الفستق حار لين الزبيب
حار لين الزيتون الاسود حار يابس والابيض بارد يابس **الفصل السادس**
في الرياحين الورد بارد قابض السوسن حار يابس الابيض بارد يابس
النرجس حار لين البنفسج بارد لين المرزنجوش حار يابس النمام حار يابس
النسرين وان مسفرم مايلان الى الحرارة واليبوسة الخزامى حار

والكمثرى بارد رطب نافع للمعدة

يابس الفلنجمشك حار يابس الخيري معتدل الحر التفاح بارد
مخدر الجلنار معتدل الحر الياسمين الاصفر حار يابس والابيض معتدل
الاس بارد قابض البابونج حار يابس الكافور بارد يابس **الفصل
السابع** في الادهان دهن الحل معتدل الحر واليبس دهن الجوز حار
يابس دهن اللوز معتدل الحر واللين دهن بزر الكتان حار يابس دهن
الزيت بارد يابس دهن الورد بارد يابس قابض دهن البنفسج معتدل
الحر والرطب دهن الياسمين والنسرين حاران يابسان دهن الخلاف
معتدل الحر والبرد دهن الخشخاش بارد مخدر دهن الشهدانج حار
يابس دهن الخردل حار يابس دهن القسط حار لين دهن النيلوفر بارد
دهن المرزنجوش حار يابس دهن السوسن حار يابس دهن النرجس حار
لين **الفصل الثامن** في الطيب المسك قوي الحرارة واليبوسة
العنبر لين حار وبسا منه العود الهندي معتدل الحرارة
يابس الكافور بارد يابس بافراط وهو مركب من جوهرين احدهما بارد
والاخر يابس الصندل معتدل البرد الزعفران حار يابس القسط
حار يابس القرنفل حار لين جوزبوا حار لين السك بارد يابس السنبل

والكحل دهن السمسم

معتدل الحر مابين الشيا نحار لين القاطمحان لينة الفصل
التاسع في التوابل الكربرة اليابسة معتدلة في الحر واليبس الكمون
والزعفران والسعتر والكرويا والنانخواه والشونيز والفلفل
والدارصيني والزنجبيل والخولنجان والاقحوان حارة يابسة الخردل
حار يابس منقي للبلغم السماق والمصل والترخبين باردة يابسة
الفصل العاشر في الرواصير الخل بارد يابس المري حار يابس الثوم
المربى بالخل معين على الهضم مبل الحران وكذا البصل المربى بالخل
العتيق حار لطيف مدر للبول اشترغاز حار غليظ الفصل الحادي عشر
في الانبذة والاشربة والربوب اما الانبذة فنبيذ العنب حار
رطب لطيف العتيق حار يابس نبيذ الزبيب معتدل الحر والرطوبة
نقاخ نبيذ التمر والدبس حار لين واما الاشربة والربوب كالسكنجبين
السكري الساذج بارد نافع للمعدة ناقض للبلغم عنها السكنجبين المتخذ
بالاصول والبزوري اكثر حرارة نافع للمعدة شراب البنفسج معتدل
في الحر والبرد رب السفرجل والتفاح باردان عاقلان للبطن رب
الحصرم بارد مسكن للعطش رب الرمان بارد جيد للمعدة مسكن

٢٢

للغثي رب التوت بارد مطلق للطبيعة جيد للحران الفصل الثاني
عشر في الاتجابات الجلنجبين السكري مقو للمعدة ومسخن لها العسلي
اقوى حرارة البنفسج المربى معتدل الحر والبرد ملين للبطن الزنجبيل
المربى مسخن للمعدة الاهليلج الكابلي المربى بالعسل مقو للمعدة حافظ
للشباب السفرجل والتفاح المربيان مقويان للمعدة حاران يابسان
للاسهال الصفراوي والاترج المربى مسخن للمعدة الفصل الثالث عشر
في احوال الطبيخ اما الاسفيدباجات فهي لينة والحلبات مجففة
والمركب منهما مثل الزيرباج معتدلة واللبنيات باردة المتخذ من المياه
المعتصر كالحصرم والرمان والسماق والتفاح فقوتها مثل اعصاراتها
واما الحلواء فالعسلي معين على الهضم والعجيني غليظ مولد للسدد

تم المختصر بحمد الله وحسن توفيقه

والحمد لله رب العالمين

في اواخر ربيع الاخر

لسنة عشر و

سبعمائة

الهلالية

شعر للمولف رحمه

روزکی چند در جهان بودم
واندرین خاک بادپیمودم

خرد را بطبع کردم هجو
باخرد را بطبع بشنودم

اخر الامر چون بر امد کار
رفتم و تخم کشته بدرودم

کوهر دم بادشه کوهر چو بوس
وارین خستکی بپا شودم

کس نداند که من کجا رفتم
من ندانم که من کجا بودم

یعنی فارغ نشستی از انداز مکذران جندان
که آفتاب سخاوت بدل شود بسها

ندیزی دواف کلا لا الجلال باش
جانک دار دولت لنی زدست رها

جوان دو قسم نکوهید خصلتی امد
بصیرت از باب فضل و اهل نهی

بدان عمه وسط دار جمیع امور
بدان دلیل که خیر الامور اوسطها

دوره ده رشته ای بیش امروز
عکلست از وی بی شنی خیزد
ده بدروا اهل فضل
کو دل که ازو [illegible] خیزد
هر کو از هنر نصیبی نیست
دستی
شیخ اسلام و حجت دینست
با جیبله مراد بنشیند
والک با دانش و با فضل است
ارزومندان که کیست
[illegible] عمر جو عد بنشیند
[illegible] مستی خسید
اندرین دوره که فضل و هنر
بیل است لران جو جعد
هر که حاصل کند سزاش اینست
امروز منم که فهم ندر وجود
صد جهل [illegible] علم ازنکی وجود
[illegible] علم [illegible]
[illegible] ازنکی وجود

یعنی الله عنی
[illegible]
افسوس که ایام جوانی بگذشت
[illegible] دمای بگذشت
واوقات [illegible]

عمری که ازو دمی جهانی ارزد
بگذشت
[illegible] بسوک و مکر جبان که دانی

بحمد الله [illegible] شدم
بحمد الله یاقوت الوله شدم
بحمد الله بنان [illegible] شدم
[illegible] دسوده شدم
بحمد الله حیله و تدبیر شدم
[illegible] بود و لیکی بی ازین
الحمد [illegible] شدم
[illegible] اسوده شدم
هر [illegible]
[illegible]

حب الافاونه
بلبل دار بلبل دارچینی قرنفل زنجبیل مصطکی نارمشک را سازادات بکوبند و ببیزند

۲۶ معجون الذلم نافع معجون سحج

معجون فستق معجون بندق سه مثقال

پنج مثقال پنج مثقال پنج مثقال

معجون بادام معجون حلغوزه پنج بابونه سعد

سه مثقال پنج مثقال پنج مثقال دو مثقال

خولنجان معجون تخم حارث تخم حماض تخم کرفس

یک مثقال ده مثقال پنج مثقال دو مثقال

تخم خرفه کاکنج سنجد بود ان زنجبیل

پنج مثقال ۱ مثقال پنج مثقال نیم درم

صمغ عربی تخم رازیانه تخم کدو صمغ عربی

پنج مثقال سه مثقال سه مثقال پنج مثقال

پنج مثقال لسان ۱ اسطوخودوس

تربد سه مثقال پنجاه مثقال

سی مثقال

۸

روزها را که زان دولت مل[illegible] انکه زان آن ۲ باز نشد

دست آن روزها کوتاه است دراز نشد

و بدان دولت [illegible] انداباش [illegible] ناز نشد

انچه او و جان [illegible] که تندی و ناز نشد

شاید به تخت جهان مفکن [illegible] آفتاب ناز نشد

کند و ند ان نیاید نان نوان خورد

مصیبت ان بود کو ناید ال [illegible]

[illegible]

للشيخ الرئيس في حفظ الصحة

توق اذا استطعت ادخال مطعم — على مطعم من قبل فعل الهواضم
وكل طعام تعجز السن مضغه — فلا تبتغيه فهو شر المطاعم
واياك اياك العجوز ووطيها — فما هو الا مثل سم الاراقم
ولا تك في وطي الكواعب مسرفا — فاسرافه للعمر اقوى الهوادم
ولا تتعرض للدوا وشربه — مدى الدهر الا عند احدى العظائم
ولا تحبس الفضلات عند قضائها — وان كنت بين المرهفات الصوارم
وفي كل اسبوع عليك بقيئة — ففيها امان من شرور البلاغم
وكن مستحما كل يومين مرة — وحافظ على هذا العلاج وداوم

المدعي العليل والمدعى عليه المرض والوكيل الطبيعة والقاضي الطبيب والشاهدان النبض والقارورة ويوم انفصال الحكم البحران

لا ينبغي ان يخرج خلط من البدن قبل النضج فان فعل ذلك كان كمن اخذ الحية من قبل راسها

يجب ان يقدم استفراغ المواد البلغمية في اوائل الربيع لئلا يذوب وينصب الى الاعضاء ضعفه ويوخر استفراغ السوداوية الى اواخره ليلطف واما الصفراوية ففي اي وقت اختير وان كان جالينوس يرجح تاخير استفراغها والله اعلم

المخدر اما مزيل الوجع لانه يذهب بحس العضو اما بفرط التبريد او بسمية فيه مضادة لقوة ذلك العضو ٥

الاستمنا باليد يوجب الغم ويضعف الانتشار والشهوة

الورد فيه قوة قابضة تعصر وقوة حارة تحلل والحلل تولد الحارات والقابضة تدفع واندفاع الحارات على هذا الوجه هو بالعطاس وهذا لا يكون الا في الادمغة الرطبة

والـ
عراني زكام فابتلاني فكرها — بهجر بديع في طلاحته فرد
وذاك لشمي ورد خديه دايما — وقد يعتري دا الزكام من الورد

من ضاق مزاج اصلي وعارضي آخر فكصاحب مزاج اصلي حرته دامته مزاج عرضي الدق كره وصاحب مزاج عرضي حرها لمخالف ومزاج عرضي يمحق مزاج اصلي ... والله اعلم

... والضابط في العلاج دفع المضر وتقوية المنفرد
... معتدل لست ٥

التنوير للاستاد ابي منصور الحسن بن نوح ٥
المعروف ببراح القمري رحمه الله عليه ٥ وكم من الكلية منعت اخاها بلدة ساعة اكلات دهر

يوخذ الحنظل الرطب ويشق في السراويل مماسا للبطن ويرتاض رياضة جيدة فانه يسهل اسهالا جيدا وكذلك اذا وضع تحت القدمين في الحمام وصبر عليه ساعة آخر يوخذ ماهوداته لاعيه تربد حب النيل قلل مصطكي سنبل يطبخ في الماء ويصفى ويحل فيه سقمونيا وقليل زعفران ويسقى به بنحو الكرم فيكون عنها مسهلا وقن العز عبيره آخر يوخذ لبن اللاعيه ويسقط على لبن العنز البالغ في نضجه اياما ويترك حتى يبلغ ويذبل ويخفف ويرفع ويوكل منها ثلث نبات فيسهل برفق آخر ينقع بزر البطيخ في الماء ثلثة ايام ثم ينزع فيكون بطبخه طيبا للحة فان اريد مسهلا سقي عند بلوغه بما يحل فيه سقمونيا وان اريد مقيا سقي بما مرس فيه حب الماهودانه وان اريد النفع من الاستسقا سقي بما طبخ فيه اسارون سليخة عيدان البلسان حب البلسان اذخر راوند سنبل ونحوها بحب ما يراد وقس على ذلك قطائف مسهل لوز مقشر ثلثون درهما بزر قرع مقشر عشرة دراهم مصطكي سقمونيا من كل واحد درهمان كافور نصف درهم سكر طبرزد خمسون درهما يعجن بما الورد ويحشى به خمسون قطايف ويوكل منها خمسة بجلاب ودهن لوز ٥

الطعام الحار بالفعل جدا يرخي المعدة ويسقط الشهوة ويصعد الى الراس بخارا كثيرا وشر ما يكون في الصيف والبارد يبلد الهضم ويضعف المعدة وشر ما يكون في الشتا ولذلك يتعين البارد في الصيف والطهي في الشتا

المعروف ببراج القمري

بسم الله الرحمن الرحيم رب وفق . قال ابو منصور الحسن بن نوح
القمري اني لكثرة معرفتي بفضل علم الطب على ساير العلوم وفرط الحاجة
كل متخصص في كل وقت وكل مكان اليه وشدة حرصي على ما يرغب الناس في تعلمه لا
ازال مفكرا في جمع ما يقرب البعيد ويسهل للمتوغل ليزداد المبتدي به
والشارع فيه قوة صريمة وثبات عزيمة على دراسته واستكمال الحظ منه
وقد احببت في هذا الوقت ان التقط من بطون الكتب وتضاعيف الكتاب
الفاظا هي عند اهل الصناعة معروفة واجا لا بد منها في كل يوم ولا توجد
تلك الاشيا الا متفرقة في كتب شتى والطاري على هذا العلم محتاج في
تحصيلها والوقوف على معانيها الى تكلف شديد ومقاساة تعب كثير واهل
البرم بها ومعاناة النصب في طلبها تحمله على نبذها جانبا والاعراض
عنها وان افسر كل لفظة منها تفسيرا مجردا من غير ان اذكر اسبابها
وعللها واشرح انحا ذلك شرحا كافيا وان لا اعدو مذهب اهل
هذه الصناعة وان كانت اللغة يحتمل غيره واهل البلدان والاقاليم
مختلفون وان اجعلها عشرة ابواب واقرن كل لفظة بصورة اختها
في باب افردها لئلا يلتبس بعضها ببعض فيعسر وجودها ويبعد متناولها

آ في اسامي العلل الحادثة من الفرق الى القدم . ب في اسامي العلل الحادثة في
سطح البدن . ج في اسامي الحميات وتوابعها . د في اسامي ما في بدن الانسان
من عضو وغيره مما يجري مجراه . ه في اسامي الطبايع وما في معناها من
الالفاظ والحوادث في بدن الانسان . و في الاسامي التي تستعمل في العلاجات
ز في اسامي الاطعمة والاشربة . ح في اسامي الفاظ القراباذينات . ط في
اسامي الاوزان والاكيال . ي في اتخاذ الاشياء التي لا بد منها كل وقت وتوجد
علامة من ذلك من الله حسن الخيرة ومن المسلمين الدعا

الباب الاول

في اسامي العلل الحادثة من الفرق الى القدم . الصداع وجع الراس كله .
الشقيقة وجع احد شقيه . البيضة صداع ينوب بادوار فيطلب صاحبه
الظلمة والوحدة . الدوار دوران يبدو برأس الانسان اما متحركا واما ساكنا
السدر ان يرى اذا قام كانه في ظلمة وضباب . السبات اغراق
الانسان في نوم غير طبيعي فان ترك نام وان حرك وصيح به انتبه .
الشخوص ان يبقى صاحبه مفتوح العين لا يطرف والفرق بينه وبين
السبات تغميض العين وتحويصها . السبات السهري ان ينام مرة ويسهر اخرى
السهر ان لا ينام البتة . السرسام حمى قوية وهذيان واحمرار العين وجفاف

وكراهية الضوء. بطلان الحفظ ان ينسى ما يراه ويسمعه من ساعته ولا يذكر
شيا. العشق محبة مفرطة شهوانية. المالنخوليا مرض سوداوي يضر بالفكر من غير
تعطل الافعال السياسية ومن انواعه القطرب والرعونة. الكابوس ان
يحس الانسان كان شيا ثقيلا وقع عليه. الصرع ان يخر الانسان ويفقد
العقل ويلتوي جزئيا لالتوا ويتعوج اعضاؤه فربما ابدا وبال او انجى او
قذف المني ثم يفيق ويرجع لحاله. ام الصبيان تحدث بالاطفال فيتنفسون
تنفسا منقطعا بعسر وشدة ويكون مع حمى وبلا حمى. السكتة سدة كاملة في
مجاري الروح النفسانية بحيث يزول معها العقل ويضر بالافعال السياسية
فيخر الانسان كالميت لا يتنفس او يتنفس تنفسا خفيا لا يدرك الا بحيله
او يغط غطيطا فربما تراجع وبطل احد شقيه وربما اختنق ولم يتراجع
الخدر ان يصير العضو مثل النايم لا يحس الا بكد. الفالج ان يبطل حركة
العضو ويصير في حال الموات. التشنج انجذاب العضو الى اصله فان انجذب
الى جانب تعوج العضو اليه وان تكافا الجذب من الجانبين تقلص العضو
الكزاز تشنج العضو حتى يبقى منتصبا الامتداد والتمدد التشنج اذا
كان مع الحمى الحادة. الرعشة حركة العضو من غير ارادة القوة تعوج

الفم

الفم وميله الى احد الجانبين حتى لا يمكن صاحبها تغميض احدى العينين فاذا
نفخ خرج الريح من احد شقي الفم. الرمد وجع العين. الطرفة
نقطة حمراء تحدث في العين. الظفرة زيادة عصبية تنبت من الماق
الذي يلي الانف فتطول وتنبسط حتى تغطي سواد العين كله. السبل ان تنسج
في العين عروق كثيرة تصير شبه غشاوة يبلغ الى السواد وتحدث معها الحكاك
الجرب في العين يكون في سطح باطن الجفن مع خشونة ووجع وحكاك الماق
حمرة وصلابة تحدثان في الاجفان وتتنثر معها الاشفار. الشعر المنقلب
ان ينبت بعض اشفار العين مايلا الى داخلها فيؤذيها وتنخسها. الماء النازل
في العين ان يبطل حاسة البصر قليلا قليلا مع تخيلات تحدث امام
العين. القرح الحادث في العين ان يحمر منها مكان او يحمر كلها ويكون
في مكان واحد بفضل تحجر. البياض فيها اثر القروح اذا اندمل في الاكثر
الغرب ناصور يحدث في ماق العين. الرشح سيلان الدموع من العين
بغير ارادة ويسمى الدمعة ايضا. المورسرج خروج الحدقة وزوالها من مكانها
ويسمى نتو العين ايضا. الانتشار اتساع الناظر من الجوانب كلها حتى
يلحق بياض العين. الشعيرة ورم مستطيل في الجفن يشبه الشعيرة

الاذن جسم مركب من عصب وغضروف وبعد الدماغ الاذن عصب لحس
الاصوات والنغمات والاختلاف بين الحركات وذلك ان السمع
مملو من هوآ ساكن فاذا احدث الهوآ المتصل به القريب حركة
ادى ذلك الى الهوآ الساكن الذي في الاذن فيحس بالخبر الحادث
والاختلاف الواقع ه

الجسا يبس يحدث في الاجفان فيعسر فتحها وقت النوم . العشا ان لا
يبصر بالليل . الجهر ان لا يبصر بالنهار . الخفش ان يبصر بصرا ضعيفا
كما يبصر الخفاش . الطرش بطلان حاسة السمع . الخشم بطلان الشم . الباسور
في الانف نبت من اقصاه فيتعلق في جوفه وربما طال حتى يبدو منه . الرعاف
سيلان الدم من الانف . الضفدع ورم يحدث تحت اللسان . القلاع
بثور وقروح تحدث في سطح جلدة الفم اما بيض او صفر او حمر او سود
البخر نتن رائحة الفم . الخوانيق ورم يحدث في الحنك واللهاة والمبلع
ومن انواعه الذبحة والربة والوزمان . الزكام تحلب الرطوبات من الراس
الى الانف من حر او برد . النزلة تحلبها الى الحلق . الربو انتصاب النفس
وعسر التنفس من قدام . ذات الرية ورمها . ذات الجنب ورم في
الصدر والاضلاع ونواحيها ومن انواعه الشوصة والبرسام . السل نفث
القيح مع حمى دقيقة وتناقص اللحم . السعال اضطراب الرية لقذف ما يوذيها
الخفقان اضطراب القلب لدفع ما يوذيه . الغشي فقدان الحس والحركة
دفعة . الفواق تشنج يعرض في فم المعدة فيضطرب للدفع . الشهوة الكلبية
جوع مفرط لا يشبع صاحبه . العطش ميل مفرط لا يروى صاحبه . القطا

الاشتياق الى اشيا ردية غير معتادة كالطين والفحم ونحوهما . التهوع
ان تحرص المعدة على قذف شي فلا يمكنها قذفه . الهيضة استفراغ
المرار من اعلى واسفل . الذرب استطلاق البطن . زلق الامعا
سرعة خروج ما يوكل غير منهضم . المغص وجع الامعاء . السحج قروح
الامعا . الخلفة اختلاف البطن وانطلاقه . الزحير ان
تشتاق كل ساعة الى التبرز فتزحر وتتعصر فلا يخرج منه شي او
يخرج شي شبه خراطة او بزاق مع وجع وتمدد في المقعدة
القولنج احتباس الطبيعة وشر انواعه يسمى ايلاوس . اليرقان
اصفرار البدن كله او اسوداده . الاستسقا اما ورم جميع البدن
او عظم البطن المفرط ومن انواعه اللحمي والطبلي والزقي . الحصاة
حجارة تتولد اما في الكلى واما في المثانة . الاسر احتباس البول
التقطير خروج البول من غير ارادة ومن انواعه سلس البول والدود
الباسور لحمات نابتة على المقعدة يسيل منها الدم وما لم يسل منها
العميان . الناصور ان لا يندمل مكان من البدن ينتج ما صديدا
الفتق ان يعظم البيضتان ويسفلا ومن انواعه القرو والقيلة

عرق النسا وجع يمتد من اعلى الفخذ للخارج الى الكعب. النقرس
ورم ووجع يمتد من اصابع اليدين والرجلين الى الاباط والاربان
وجع المفاصل ان يكون الوجع والورم فيها خاصة. الافرسة
ان يتحدب الظهر قليلا قليلا ويسمى الحدبة وريح الافرسة ايضا
الدوالي عروق غلاظ كثيرة ملتوية متفننة الالتواء شديدة
الخضرة والغلظ يظهر في الساق. دا الفيل ان يعظم الرجل حتى
يفرط جدا ويكمد لونها واذا طالت المدة تجي. العرق المديني شبه
عرق يبرز من مكان من البدن. الباه اسم الجماع. توترا لذكر
ان يبقى قايما من غير شهوة الجماع. العذيوط الذي يحدث عند
الجماع. اختناق الرحم هو تقلصها من مكانها الى فوق وميلها
الى احد الجانبين. الرحا رطوبات ورياح غليظة في الرحم وعظمها
لذلك حتى يشبه حال المراة بحال الحبلى. الباب الثاني
في اسامي العلل الحادثة في سطح البدن. الحزاز شبيه النخالة يحدث
في الراس واللحية وهو الابرية ايضا. السعفة بثور تحدث في الراس
والوجه منها رطبة متصمغة ومنها يابسة خشكريشية. دا الثعلب

ان يتناثر الشعر حتى يعرى مكانه. دا الحية تقشر الجلد مع تناثر
الشعر. القرع بطلان الشعر من الراس من جهة القروح. الصلع
بطلانه لفقدان الغذا. الكلف كدورة وكمودة تحدثان في الوجه
وبعرض في الاكثر للحبالى. البرش والنمش نقط خضر وحمر وصفر تحدث
في الوجه وساير البدن. البهق نوعان ابيض واسود ليس بشديد
البياض والسواد غير غاير في اللحم. البرص بياض ناصع غاير في اللحم
حتى يبلغ العظم. الجذام علة يتناثر معها الشعر اولا ثم يسقط الا
طراف اولا فاولا كذلك الى ان يموت العليل. الدم الميت دم يحتقن تحت
الجلد فيخضر ذلك المكان ويسود. الداحس ورم يظهر في اصول الا
ظفار مع حرارة وتلهب يبلغ وجعه الابط وربما جلب حمى واسقط
الظفر. اسنان الفار تشقق الاظفار. الثواليل نوعان منه
رطب لين ومنه صلب جاسي وهذا يسمى المسامير. الحصف
حكاك واحتراق يحدثان في ظاهر البدن من كثرة البلغم وملوحته
الصنان نتن الابط. القوبا بثور مجتمعة يرشح منها قليلا اذا حك
ويكون في الاكثر مثل الدواير. الشرى ان يحمر الجلد كله او اكثره مع حكة

وتلهب ويكون منه نوع يبيض البدن وربما يودي ليلا ويسمى بنات
الليل الماشرا حرارة وتلهب داخل الجلد من غير ان يتقرح او يبرز الى
خارج فان كان مع ورم في ظاهر البدن وكان واغلا في اللحم سمي فلغمونيا
فان ظهرت مع ذلك في ظاهر الجلد بثور صغار واسرعت الى التقرح سمي
نملة فان انبسط في سطح الجلد واخذ منه مكانا كثيرا بسرعة سمي نملة
ساعية الحمرة قرحة شبيهة بحرق النار مع ورم شديد يبتدي
حول الموضع كله فيجلب حمى النار الفارسي حكة ولهيب شديد لا يطاق
ويحدث معه نفاطات ممتلية ماء رقيقا السرطان ورم صلب
له في البدن اصل وسقيه عروق خضر وفي مجسته سخونة مثل شعلة
نار ملتهبة متشبثة بالاعضاء الاصلية ويكون للرجال في الامعاء والا
حليل والوجه وللنساء في الثدي والرحم ويبتدي كالحمصة فيصير على
الايام مثل البطيخة واذا امتد به الزمان تقرح تقرحا سمجا الخنازير
غدد صلبة متحجرة فربما كانت عدة ويكون مثل جوز كبير ويكون في الاكثر
في العنق والابط والاربية السلع لحم زايد يكون بين الجلد واللحم واذا
حركته تحرك وانتقل من مكان الى مكان كانه منفصل عن البدن ويكون

من الحمصة

٤٢

الامراض الوافدة هي التي تعم كثيرا من الناس في زمان واحد وذلك ان السبب المحدث لها عام مشترك وهو الهواء المحيط بنا اذا استحال وتغير عن حاله

من الحمصة الى البطيخة القرون عقد تنعقد في الكف وظاهر اصابع
الرجل من العمل الدايم او دوام مصاكة الخف الدبيلة خراج يحدث
مع ورم وبلا ورم وهي رطوبة لزجة غليظة تحتقن في عضو فيفسد
ويفسد ما حولها من الاجسام ويطول مكثها فيه ثم يتغير لون
تلك الرطوبات الى البياض ويسمى الشحمية او الى الصفرة ويسمى العسلية
او الى السواد ويسمى العصيدية ويتولد في تلك الرطوبات اجسام
صلبة مختلفة ليس من جنس الرطوبة بل مثل قلامة الاظفار وصغار
الشعور وفتات العظام وقطع الخزف وكسر الجص والفحم والزجا ج
واشباهها واذا بطت خرجت هذه الاجسام منها البلخية قرحة
منبسطة في اللحم غايرة الا انها ليست بشديدة الغور واذا نضجت صارت
لها راس يسيل منه القيح الطاعون اورام وبثور تخرج مع تلهب
شديد مجاوز للمقدار ويصير حوله اخضر او اسود ويكون معه
الاضطراب والخفقان الاكلة قرحة تحدث وتاخذ في اكل اللحم
وتسويده واحراقه مثل النار الامراض الالية هي التي تكون في الاعضاء
الالية الامراض المتشابهة الاجزاء هي التي تكون في الاعضاء المتشابهة الاجزاء
كالدماغ واليد
كاللحم والعظم

وتسمى باسمايها انحلال الفرد العلل العارضة من خارج مثل القطع والكسر
تفرق الاتصال يكون من خارج ومن داخل مثل شق وهتك وحزق والله اعلم

الباب الثالث

في اسامي الحميات وتوابعها • حمى يوم يحدث
ويلبث يوما وليلة والى ثلثة ايام ولياليها ثم ينقطع ولا تعود • حمى الدق
حمى دقيقة لا تنقطع وتقوى اذا تناول العليل شيئا الهلاس شبيه بالدق
الا انه مع حرارة والتهاب في الكبد • الذبول في المشايخ مثل الدق في الشبان
حمى الغب حمى مع نافض تنوب يوما ويوما لا فان كانت كل يوم سميت
شطر الغب • الحمى المحرقة حمى دايمة لانها تزداد اشتعالا والتهابا فيما بين
كل يومين الحمى المطبقة حمى حادة دايمة وتسمى حمى الدم • الحمى البلغمية
حمى مع نافض قوي تنوب كل يوم حمى الربع حمى مع نافض شديد تنوب يوما
ويومين لا ومنها نوع تنوب يومين ولا تنوب يوما وتسمى المنعكسة
الحمى المختلطة حمى لا يكون لها دور معلوم الحمى المركبة ان تنوب على الانسان
حميان او ثلث من هذه الحميات المذكورة الجدري بثور تظهر
على جميع البدن بعد حمى حادة ملازمة فتمتلي ماء ثم يتحول دما لا
فيجف ثم يبس وتتناثر الحصبة في نحوها الا انها لا تنفتح الا

ولا تتناثر النضج استيلاء الطبيعة على مادة المرض حتى ينضجها
البحران استفراغ يعرض للعليل دفعة بعد اضطراب وقلق شديد اما
بقيء او بخلفة او رعاف او ادرار او عرق ومنه بحران محمود ومنه
رديء • الرسوب شيء يظهر في القارورة اما ابيض او اصفر او اسود
او احمر فان كان على راس القارورة سمي طافيا وان كان في وسطها
سمي متعلقا وان كان في اسفلها سمي راسبا • التفسرة البول
البحران للحدث • الناقه الذي خرج من العلة

الباب الرابع

في اسامي ما في البدن من عضو وغيره مما يجري مجراه • العروق هي جداول
الكبد التي تنبت منها وتتفرق متشعبة في جميع الاعضاء
الماساريقا العروق التي تخرج من الكبد فتنبت في قعر المعدة والامعاء
الاوردة عروق في الاحشاء وبواطن اليدين القيفال العرق الذي
على المرفق من الجانب الوحشي • الباسليق العرق الذي على المرفق مما
يلي الباطن الاكحل عرق فيما بينهما يتصل احد راسيه بالقيفال والاخر
بالباسليق حبل الذراع العرق الموضوع على الزند الاعلى
من اليد وهو اصغر الزندين الاسيلم عرق بين الخنصر والبنصر

من ظاهر الكف من اليدين. الوداجان عرقان في مقدم العنق. الصردان
عرقان تحت اللسان. عرق النسا عرق يمتد في ظاهر الفخذين من لدن
الورك الى القدم حتى يظهر عند الكعب في الجانب الانسي. الشرايين
العروق النابضة التي تنبت من القلب المتشعبة في جميع البدن شريانا
السبات عرقان في العنق اذا ضغطا اسبت الانسان. الاعصاب الحبال
النابتة من الدماغ والنخاع المتشعبة في جميع البدن. العضل كل
لحم تخالطه الاعصاب بكثرة يتهيأ بها تحرك الاعضا. الاوتار الاعصاب
التي تفارق العضل بعد مخالطتها اياها فيصير شبيهة بالاوتار. الربط
امثال الاعصاب تنبت باسره من احد العظمين من المفصل ويتصل
بالراس من العظم الآخر ليشد احدهما الى الآخر. الاغشية كل ما
يغشى العضو فيصير له كالوقاية مما يماسه. الغضاريف العظام
اللينة اللدنة مثل راس الكتف. الفواد فم المعدة. البواب المعا
المتصل بالصايم باسفل المعدة ويسمى الاثنا عشري. الصايم المعا المتصل
بالبواب. الدقيق المعا المتصل بالصايم. الاعور معا له فم واحد
سمي بالاعور لانه لا منفذ له
بمنزلة الكيس يتصل بالدقيق من جانبه الاعلى. القولون معا يتصل

رودها

المرق زعم بعضهم المراق جمع لا واحد له وقيل هو
جمع المسرق حذف السين والتاء لم يهمزا له وزنا
ولم تحذف الميم للدلالة على البناء ه

بالجانب الاسفل من الاعور. المستقيم المعا الواسع يتصل بالقولون
وآخره بالمقعدة ويسمى المنتصب ايضا. التجاويف اجواف الاعضاء
مثل اجواف الامعا والعروق وغيرها. المنافذ المواضع التي تجري فيها
الغذا والفضلات الى الاعضاء فمنها مجار واسعة مثل الامعا وجداول
الكبد وعروق الكلية وغيرها. ومنها ضيقة مثل العروق والشرايين
الدقيقة التي هي في دقة الشعر المخالطة للحم. المسام بواطن الجلد اللاصقة
باللحم. المنافذ منابت الشعر التي منها يتنفس الطبيعة باخراج الابخرة
والعرق. الاعضا الرئيسة القلب والدماغ والكبد وآلات الجماع
الاعضا الآلية هي الاعضا التي هي واجزاؤها باسم واحد مثل الراس
واليد والرجل. الاعضا المتشابهة التي تشبه بعضها بعضا مثل
العظام والغضاريف وغيرها. وغير المتشابهة الاجزا التي لا
تشبه بعضها بعضا.

الباب الخامس

في اسامي الطبايع وما في معناها من الالفاظ الحادث في بدن الانسان. الطبايع الاربعة
هي الحرارة والبرودة والرطوبة واليبوسة وتسمى العناصر والاركان
والامهات وهي اربعة اشيا كل واحد منها مركب من كيفيتين وهي

مسام اي ثقبها ... جمع لا واحد له ه

العاطفة الثلاثة هي الاربيان والابطان وخلف الاذنين من العنق ه

ابعة النار والهوا والما والتراب الاسطقسات الاشيا المفردة
التي اذا اجتمعت صارت منها اشيا. الطبع الحال التي عليها طبع الانسان
الطبيعة القوة المدبرة للحيوان. وقد يطلق هذه اللفظة على الفعل
الذي يخرج من الانسان فيقال انطلقت طبيعته او احتبست. الاعتدال
تكافو الطبايع الاربع في الانسان. المزاج اعتدال كل شخص على ما هو عليه
الاخلاط الدم والصفرا والسودا والبلغم ويسمى الامشاج ايضا. القوى
الاربع هي الجاذبة والممسكة والهاضمة والدافعة وقد يطلق اسم
القوة على معنى آخر فيقال القوة الشهوانية وهي القوة التي في الكبد
والقوة الحيوانية وهي القوة التي في القلب والقوة الحسية والانسانية
وهي القوة التي في الدماغ ويسمى هذه القوى الثلث ايضا نفوسا
فيقال النفس الشهوانية والنفس الحيوانية والنفس الحسية والا
نسانية والناطقة. السوايل الرطوبات في البدن والجوامد ما كان
منها منعقدا صلبا مثل العظام والغضاريف. الارواح الابخرة التي
في تجاويف البدن الهوا الذي في تجاويف الكبد يسمى الروح الطبيعية
والشهوانية والهوا الذي في تجاويف القلب يسمى الروح الحيوانية

والهوا

والهوا الذي في تجاويف الدماغ يسمى الروح النفسانية. الحرارة الغريزية
هي الحرارة التي خص بها كل شي. الحرارة العرضية هي الحرارة المكتسبة
من الاغذية والادوية والاهوية ويسمى الغريبة ايضا. المرض اما
وجع يحدث في العضو ونقصان يحدث في فعله او كلاهما. العرض ما
يعرض من جهة المرض مثل الحمى الحادثة من بعض الاورام ومثل العطش
في الحمى ويسمى الدليل ايضا. الامتلا ان يمتلي البدن من خلط من الا
خلاط الاربعة ويشرف الانسان على العلة فاما الامتلا من الطعام
والشراب فقلما يجري في كلامهم. الفضول ما لا يحتاج البدن اليه من
فضول الغذا والاثفال. المادة ما منها حدثت العلة مثل ان
مادة الحمى المطبقة الدم ومادة السرطان السودا. الكيلوس
الغذا الذي انهضم في المعدة قبل ان ينتقل الى الكبد. الكيموس الفضل
الذي قد غلظ وعجزت الطبيعة عن تلطيفه. الريح الغليظ هي الريح
التي يطول مدة لبثها في بعض تجاويف البدن وغلظت كما يغلظ
الهوا الذي يطول لبثه في الآبار. السدد لزوجات وغلاظ تنشب
في المجاري والعروق الضيقة فيبقى فيها ويمنع الغذا والفضول

من النفوذ فيها العفونة ان تؤثر في خلط من الاخلاط حرارة يسيرة
او تنا قوتا فتعفنه فتكون حاله مثل الزبل الذي يعمل فيه الحرارة اليسيرة
قليلا قليلا ويرتفع منه الابخرة النارية ويحترق على نفسه فيصير
رمادا وكذلك الخلط اذا طالت به المدة احترق وصار سوداً • سوء
المزاج ان يغلب على العضو حر وبرد ولا يمكنه ان يعمل ما كان يعمله
قبل على اعتداله الذي كان مثل الكبد اذا غلب عليه سوء المزاج كان الدم
الذي يولده فاسدا مايلا الى الكيفية التي منها حدث سوء مزاجها فيقال
سوء مزاج حار وسوء مزاج بارد

الباب السادس

في الاسامي التي تستعمل في العلاجات • الكماد كل شي يسخن بالنار مثل خرق
او نخالة ونحوهما ويوضع على العضو • النطول كل ما اغليت فيه الادوية
او كان ماء قراحا وصب على العضو فاترا او غمس فيه شي من صوف ونحوه
ووضع على العضو • السكوب ما يسكب على العضو من ماء او دهن او نحوهما
قليلا قليلا • الصبوب ما يصب عليه صبا واسعا • النشوق ما ينشق
بالانف ليدخل فيه بخاره او رايحته • الشموم ما تشم من الرياحين
والادهان وغيرها • السعوط ما يقطر في الانف او الاذن او العين
او لما جليل من دهن وماء • وكل سيال • النفوخ ما ينفخ في الانف او في الاذن
والحلق من الادوية اليابسة • الوجور ما يصب في الفم • اللدود
ما يصب في احد شقي الفم • الغرور ما يتغرغر به • المضوض ما يتمضمض به
اللطوخ ما يلطخ به العضو • المسوح ما يمسح به • المروخ ما يمرخ به العضو
ما يلعق من الادوية • السفوف ما يستف من الادوية يابسا • القميحة
ما يشرب يابسا ويكون مقدار القمحة • البخور ما يلقى على النار ويكب
العضو على بخاره • السنون الادوية التي يدلك بها الاسنان • الذرور
ادوية يابسة يذر في العين او على القروح والجراحات • البرود
دواء العين اذا كان باردا • الحقنة مياه مطبوخة مع الادوية
والادهان وما يجري مجراها تصب في المقعدة • الشياف اسم لما يتحمل
في المقعدة ويعمل للعين • والتي يتحمل قد يسمى ايضا البلوطة
والبندقة والفتيلة فان كان طويلا جدا سمي سيارا • والفرزجة
ما يتحمل منها في القبل

الباب السابع

في اسامي الاطعمة
والاشربة • الخشكنان من الخبز ما يطحن بزره كما هو • السميذ ما ينقى ونخل
ثم طحن ويسمى ايضا خبز الموايد • الحوارى ما بل وقشر بالدق

احد الشوا الكردناك لان
الحرارة تصل اليه برفق ولا
يناله من التغييم ما نال التنوري

ثم تطحن الشوا كل لحم يعلق في التنور ونحوه فيشوي الكباب ما يلقى
من اللحم على الجمر فيشوى الكردناك اللحم يجعل في قيدة او حديد
يدار على الجمر حتى يشوى الطباهجة ما يقطع من اللحم ثم يشوى في
اي دهن كان من زيت و سمن ودهن جوز ونحوها القلية ما يلقى
من اللحم المقطع في القدر ثم يصب فيه الما و يغلى الى ان ينصب الما و يبقى
اللحم رطبا هشا ويلقى في جميع هذه ما يحتاج من البقول و الابازير
والافاويه بحسب الحال و الوقت اللقانق المصارين المحشوة
اذا شويت كيف كان القرابص يعمل ضروبا كيف كان بحسب الحاجة
وفي الجملة بقول وابازير يغلى مع الحلب ثم يغلى فيه السمك والاكارع
والفراريج و القباج او لحوم الجدا ونحوها حتى ينضج ثم يرفع ويترك
حتى يجمد و ينعقد المصوص ايضا يعمل ضروبا وجملته انه يحشى
بطون الفراخ و الفراريج او القباج ونحوها ما يحتاج اليه من البقول
البارده والحارة مثل الخس والكزبرة والكرفس و السذاب والكراث
والثوم ونحوها ثم يغلى في الخل حتى ينضج ويرفع الهلام ان يغلى
شي من هذه اللحوم المذكورة في الما و الملح حتى ينضج ثم يخرج ويوضع

الاسفيدباج هو الشوربا

الاسفيدباجات هي الاوراق
السادجة من الحمص والماش
وما اشبهها بالدجاج والفراريج

47

على شيء لطيف حتى يتقطر ماؤه كله ثم يغلى ما يحتاج اليه من البقول
المذكورة في الخل ويلقى فيه تلك اللحوم ويرفع وهذه الاشيا الثلثة
متقنة الصفة الا ان اصلها جميعا اللحوم والابازير والخل
الرهال ما الجلباج المصفى من اللحم و البقول البيض النيمبرشت
البيض يخض بالما حتى يقارب الانعقاد ثم يحشى المسروات الاحامية
التي لا يكون فيها شي من اللحوم الرواصير البقول يطبخ ويرفع مع
الاشياء الحامضة مثل الخل وما الحصرم وماء السماق والرمان
البوارد اصول البقول يعمل بها مثل ذلك ايضا مثل الساق والجزر والسلجم
والقرع المري شي يعمل بالخبز و الملح يخلط جميعا ويوضع في
الشمس الصيفية الى ان تتاكل ثم يصفى فيكون ماؤه مريا ويسمى ثفله
بنا الكوامخ ضروب واصلها جميعا البوذج وهو ان يعجن دقيق
الشعير فطيرا ويعمل منه جرادق ويدفن في التبن اربعين يوما حتى
يتكرج وهو البوذج ويعمل منه الكوامخ بان يصب عليه اللبن الحليب
ويترك ويحرك في الشمس كل يوم ويزاد في اللبن فيه كل يوم واذا ادرك رفع
ويجعل في خرصه منه ابخران وفي آخر شونيز فيكون كامخ الشونيز وكذلك

والتوابل

سنخه ان يغلي ماء
ويجعل فيه البيض ويعد
ثلثمائة ويرفع وان
نقص في الماء اغذ مائة
ورفع ويبقى الجواد

الحاموم
آنچ طعام بگوارند

الكبر والباذروج والفلنجمشك والنعنع ونحوها من البقول والابازير
الصحناة ان يعفن السمك الصغار المعروفة بالربيثا مع الماء في
الشمس الصيفية حتى يذوب فيه ثم يلقى فيه ما يحتاج اليه من
الابازير ويرفع وهو الذي يعرف بماهيابه الخلزنك ان تفت
الخبز ويقطع عليه البقول الباردة من خس وكزبرة وخيار وبقلة
الحمقاء ونحوها ويذاب السكر في الخل وماء الحصرم او ماء الرمان
ونحوها حسب الحاجة ويصب على الخبز المفتوت ثم يصب عليه
اما الزيت واما دهن اللوز واما دهن الخل ونحوها النخالة
ان يصب الماء في النخالة ويضرب ضربا جيدا ثم يصفى ويغلى حتى يغلظ
ثم يلقى فيه من التوابل ما يطيب به القدر مثل الملح والخل والزعفران
الابازير منها رطبة مثل الكزبرة والنعنع الرطبين ونحوهما ومنها
يابسة مثل الكزبرة اليابسة والكمون والكرويا ونحوها الافاوية
الادوية الطيبة الروايح مثل القرنفل والدارصيني والخاولنجان ونحوها
اسم الشراب المطلق يقع على كل مسكر من ماء العنب الباذق هو الخمر
القهوة الخمر الرقيق الماي الابيض الجمهوري ان يصب الماء في الطلا

حتى

الميبه هي الشراب المطبوخ شراب يتخذ من عصير السفرجل والخمر واسم هذا مركب من اسميهما بالفارسية

حتى يروق ثم يغلى غلية جيدة ويرفع ويوضع حتى ينقش ويدرك الشراب
الريحاني هو شراب العنب الملقى فيه العود والقرنفل ونحوهما الشراب
المروق شراب العنب المصفى غاية التصفية الموضوع بعد ذلك الى
ان يدرك الشراب المعتق الذي اتت عليه مدة طويلة

الباب الثامن في اسامي ما في القراباذينات

العقاقير اسم يقع على جميع الادوية الواحد عقار
الفرق بين المعجونات والجوارشنات ان المعجونات تكون مرة وحلوة
ومنتنة وطيبة والجوارشنات لا تكون الا عذبة الطعوم طيبة
الروايح الايارجات مركبة من ادوية يغلب عليها المرارة والغرض
منها تنقية الراس والدماغ الحبوب ضروب منها للاسهال ومنها للسعال
ولتطييب رايحة الفم ونحوها وجميعها يعمل مثل الحبوب مدورة
ومطولة وصغارا وكبارا المطبوخات مياه الادوية اذا طبخت
والغرض منها تليين البطن واسهاله الانبجات كل ما يربى في السكر او العسل
حتى يتخذ مثل الجلنجبين والبنفسج المربى المربيات كل ما يربى فيهما
فيكتسب كل واحد قوة من صاحبه ولا يتحدان مثل الهليلج والزنجبيل
المربيين ونحوهما العصارات مياه نبات يدق ويعصر ويوضع

فى الشمس حتى يغلظ وسمى الافشرجات ايضا. الصموغ ما يرشح به

الاشجار والنبات فيغلظ عليها مثل الصمغ والكثيرا. الاشربة مياه

الفواكه وغيرها اذا طبخت مع السكر والعسل حتى يكون لها قوام مثل السكنجبين

وشراب التفاح وغيرهما. الربوب مياه الفواكه وغيرها اذا طبخت

وحده حتى يغلظ. الاضمدة التى تخلط وتبل بالادهان ويلين بالصموغ

ويوضع عليه. المراهم ادوية القروح والجراحات الملينة بالادهان

والمخاخ والشحوم ونحوها. القيروطى الصموغ المذابة المرققة مع الا

دهان او مياه الثمار والبقول. الاقراص ادوية تدق وتهيا مثل

الاقراص صغارا وكبارا. الاكحال اسامى الادوية للعين اذا كانت يابسة

الباب التاسع فى اسامى الاوزان والاكيال فى اهل البلدان

والاقاليم كثير ووصف اهل الصنايع منها بصفة بالغة واسعة لا يحتاج

الى جلها وقد ذكرنا منها ما يذكر اساميه فى كتب الطب مع اتفاقهم

على مقاديره اذ كنت قد شرطت ذلك فى صدر الكتاب فاقول. الطسوج

نصف قيراط وهو وزن اربع شعيرات. القيراط ثلث حبات من

المثقال وهو وزن ثمانى شعيرات. المثقال درهم وثلثة اسباع درهم

المشنا اربعة مثاقيل ونصف وهو ستة دراهم وثلثة اسباع

درهم. الدرهم ستة دوانيق. الدانق ستة حبات. الحبة

شعيرتان. القيراط نصف دانق. الاوقية سبعة مثاقيل و

وهو عشرة دراهم وخمسة اسباع درهم. الدرخمى ثلثة ارباع المثقال

الفرانوس ستة مثاقيل. القوطولى سبعة مثاقيل. الباقلاه

اليونانية ستة قراريط. الباقلاه المصرية اثنى عشر قراطا.

الرطل اثنا عشر اوقية وهو مائة وثمنية وعشرون درهما

واربعة اسباع درهم. المنا رطلان. القسط اربعة ارطال.

الدورق ثمنية ارطال. الكيا ستة وثلثون منا. الصاع اربعة

امنا. المكوك ثلث كيلجات. الكيلجة خمسة اسداس المن.

الباب العاشر فى اتخاذ الاشيا التى لا بد

منها كل يوم. غسل الشمع يذاب الشمع ويصب فى الما ويقلب

الى ان لا يخرج منه كدورة فى الما ويبقى الما صافيا اذا صب فيه.

غسل اللك ينقى اللك من عيدانه ويسحق ويصب عليه ما ويغلى

ويحرك بدستج الهاون نعما ويصفى بمنخل ويرمى بالثفل الذى يبقى

صفة تربية الكرويا باللبن نقل الكرويا في طابق ثم يصب عليها من اللبن بقدر ما يغمرها ويخرج عنه ويخفف ويرفع

بالمغلي ويترك الما للصفي الى ان يصفو جيدا ويرسب ثفله ثم يصفي الما عن الثفل قليلا ويعمد الى الثفل الراسب في قعر الانا فيجفف في الظل ويرفع في انا زجاجة ويستعمل فان لم ينق الكلك من الثفل نقا تاما فاعد صب الما المغلي عليه ثانية واعمل به كما عملت غسل النورة الق النورة في اجانة وصب عليها ما عذبا قدر ما يغمره وحركه ودعه فاذا سكن وصفي الما فصب الما عنه واعد الما عليه وافعل به ما فعلت هكذا سبع مرات • غسل المرداسنج يوخذ منه منا ويسحق نعما وينخل ويلقى عليه ملح مسحوق منوين ويصب عليه من الما ما يغمره ويعلوه باربع اصابع ويترك في الانا تسعة ايام ويحرك كل يوم مرتين ثم يصب عنه الما ويعاد عليه الما ويعمل كذلك تسعة ايام يصب ويعاد حتى يتم له اربعون يوما ثم يقرص غسل الطين صب عليه الما قدر ما يغمره ويقوم فوقه وحركه وصفه في كرباس نحس حتى ينقى من الحصا الصغار والرمل فوقه ودعه حتى يسكن وصب الما عنه غسل السويق يصب عليه ما مغلي ويترك الى ان يربو ثم يوخذ منه قدر الحاجة ويصب عليه ما باردا جدا فانه كما ينبغي غسل الشرج صب عليه ما وملح ويضرب ضربا جيدا ويغلي

صفة عمل زعفران الحديد اذا سقط الشعر ...

عليه بنار لينة جدا ثم يصفى ويصب عليه ما عذبا بلا ملح ثم يضرب ايضا ويغلي فيذهب وخامته وكراهته غسل الخبز يوخذ الخبز الحواري الجيد الصنعة النضج فيفتت ويصب عليه من الما ما يغمره ويترك ساعة حتى يربو قليلا ثم يصب الما عنه ويعاد عليه الما كذلك ثلث مرات غسل الاسبغول يصب الما في آنية واسعة الراس مثل فجانة او غضارة ثم يصب ذلك الما عنه ويذر عليه الاسبغول فانه يلزق به ثم يصب عليه الما قليلا ويصب عنه حتى لا يبقى فيه شي سواه وان شيت صببت في الابنة ما قليلا فطرحت الاسبغول فيه وادرته على جوانبه بسرعة فاذا لزق به عملت به مثل الاول صفة التوتيا يدق التوتيا وينخل ويسحق بعد ذلك في الهاون جيدا ثم يصب عليه الما قدر ما يعلوه باربع اصابع ويسحق مع الما سحقا جيدا ثم يصب ذلك الما في انا ويصب عليه ما آخر ويسحق كذلك ويصب تا وهو في ذلك الانا يعمل به هكذا الى ان لا يبقى منه في الهاون شي تطرية الدهن اذا عتق الدهن واردت تطريته وتطيبه فصبه في هاون نظيف والق عليه قطعا من الجمد واضربه معه ضربا جيدا

الى ان يذوب الجمد ثم ضعه الى ان يسكن وصب عنه ما طفا فوقه من
الما وان شئت فاجعل الدهن في قارورة وصب عليه ما ورد طيب الرايحة
واضربه معه ضربا جيدا ثم تعزل الما من الدهن صنعة المخ يوخذ
دماغ حمل او شحم كلى الماعز فينقى من عروقه ويقطع معه شي من
الية الحمل وتنعم دقها ثم يستعمل صنعة زبد الشمع يوخذ مقدار
درهم من الشمع المصفى ويلقى في هاون ويصب عليه وزن استار
من دهن الورد او البنفسج او غيرهما ثم يلقى عليه قطاع من الجمد ويضرب
ضربا جيدا ويرفع فاذا ذاب الجمد وطفا فوقه الدهن صب عنه
صنعة دهن البيض يوخذ صفرة البيض المنقى من بياضه فيضرب
ضربا جيدا حتى تتحد ويطلى داخل الطشت النقي وتقابل في الشمس
الربيعية المتوسطة يسيل منه دهنه استخراج عسل البلادر
يوخذ قنينة زجاج طويلة العنق ويطين بطين الحكمة ويوخذ البلادر
ويعزل عنه اقماعه ويملا القنينة منه ويوضع على راسها ليفة
ثم يعمد الى الطين فيجعل مثل الترس وتثقب وسطه مقدار ما يسع
فيه عنق القنينة ويوضع القنينة مقلوبة ويوضع الترس على اعمدة

استعمال الذراريح يوخذ الذراريح وتقطع روسها وايديها
وارجلها ثم تلقى في كوز خزف ويصير على فمه خرقة كتان
ويكب على راس قدر قد اغلي فيه الخل الثقيف ليتصاعد
بخار الخل اليه ثم يستعمل
ويوضع تحته باناء القنينة اناء ويوقد فوق الترس بنار زبل الى ان
يقطر عسل البلادر فيه فاذا امسك عن التقطير رفع صنعة طين الحكمة
يوخذ طين حر فينقى من الرمل والحصى ثم تخلط معه شعر روس الناس
الذي يوجد في مشاقة الحجامين او يوخذ شعر المعز فيقطع قطعا
صغارا وتخلط معه مثله من السرقين المدقوق والمنخول ويصب
عليه ما قد اذيب فيه الملح ويحذ طينا ويوضع كذلك سبعة ايام
يبل بالما كل يوم لئلا يجف ثم يرفع ويستعمل استخراج دهن الحنطة
والحمص يستخرج دهن الحمص والحنطة على نحو ما يستخرج عسل البلادر
عمل زوفا الرطب يوخذ الصوف الذي يكون في افخاذ الكباش السمان
ويلقى في قدر ويصب عليه ما كثير ويطبخ حتى يرفع الدسم فوق الما
ثم ينزل ليبرد فاذا برد اخذ ذلك الدسم الطافي فوق الما فهو الزوفا
الرطب استخراج لبن الشبرم اذا لم يوجد يوخذ قشوره الحديثة
الجيدة فتغسل بما بارد ليزول التراب عنه ثم يصب عليه عشرة امثاله
ما مغلي ويترك في موضع دفي او في شمس فان كان ذلك الما يصير لزجا
غليظا فيوخذ برفق فانه عسر الاخذ شديد الالتصاق باليد

ويوضع في جام زجاج في الشمس ويوقى الغبار ويجفف ويرفع اصلاح
الريوند الفارسي حتى يقوم مقام الصيني يوخذ الريوند الفارسي فينقع
في ما حار عشرة ايام ثم يصفى عنه حتى لا يبقى فيه طعم ثم يوخذ اكل العفص
فيسقى بهذا الما في الشمس اياما ثم يسقى منه الريوند مثل وزنه عشرون مرة
فانه يعمل عمل الصيني اخذ المرتك يحمى مغرفة حديد حتى يصير مثل النار
ثم يلقى ما شيت فيها من المرتك ويقلبه مرة بعد مرة حتى يحترق ويصير
رمادا استخراج دخان الكندر ضع منه القطعة بعد القطعة بجنب
فتيلة السراج وضع المسرجة تحت طشت مكبوب فانه يتعلق به وان
شيت طرحته على الجمر وكببت فوقه الطشت ليتعلق به صنعة رماد
العقارب يوخذ العقارب ويطرح في قدر جديد ويشد راسها
ويوضع في تنور على اجرة ولا يكون التنور شديد الحرارة ويترك ست
ساعات ويخرج احراق الحجارات يكسر ما اريد منها كهيئة البندق
ويجعل في قدرة جديدة ويغطى القدر بغطا مثقوب في وسطه او
في مواضع كثيرة وهو اجود واسهل لخروج الابخرة الدخانية المتولدة عن
تلك الحجارة من تلك الثقوب ثم يطين القدر بطين يشتمل عليه كلها وادخلها

النار

تصير الذهب مستعدا للسحق يذاب الاسرب ويصب في ماء النوشادر
مرارا ثم يبرد الذهب الابريز ويصب في ذلك الما فيستعد للانسحاق
فيسحق ناعما ويستعمل في المفرحات وغيرها

النار فاذا حمت الحجارة وصارت مثل النار فاخرج القدر والق تلك الحجارة
في الما وصب عليه سمنا وقلب تلك القطع الى ان ينطفى جمرها ويبرد ثم
ردها الى القدر واحرقها ثانيا فاذا صارت مثل النار فاخرجها وصب
عليها شرابا احمر قويا طيب الرايحة ودعها حتى يبرد ثم ردها الى القدر مرة
ثالثة واحرقها فاذا صارت مثل النار فاخرجها وصب عليها عسلا قليلا
ودعها حتى يبرد ثم استعملها تدبير خبث الحديد يحمى في النار حتى يصير
مثل الجمر ثم يلقى في خل ثقيف بعده يفعل به ذلك سبع مرات ثم يجفف ويدق
ويسحق مثل الكحل ثم يقلى على مقلاة قليا جيدا ويرفع ويستعمل حرق الزاج
يوخذ زاج نقي من الحجارة فيجعل في كوز مطين او في بوطقة وقد سحق
سحقا جيدا ويودع في الاتون ويسد راسه ويوقد عليه حتى يخرج زردا
احمر حرق الزجاج يوخذ من قلي الاشنان رطل فيذاب في اربعة
ارطال ما ثم يحمى الزجاج بالنار حتى يحمر ويلقى في ذلك الما مرارا حتى
يتشقق ويتشوى وينسحق حرق السرطان يوخذ السرطانات وهي احيا ويلقى
في قدر نحاس ويحرق حتى يصير رمادا ما الزجاج يوخذ الزجاج الشامي
وقلي الصفارين من كل واحد جزء فيذابان في بوطقة ثم يرفع ويترك

حتى يبرد ويوخذ ما يرتفع على راسه مثل الرغوة فهو ما الزجاج استعمال الدبق
اذا اردت استعماله في الادوية فاقشره والقه في الهاون والق معه
من حب الخروع بقدر وزنه ودقهما ثم أذفه بالعسل واعجن به الادوية
فان كانت الادوية يابسة فاغسل الدبق بدهن سمسم او زيت واخلط
معه الادوية صنعة ما الجبن يوخذ ثلث ارطال لبن حليب فيغلى غلية
جيدة ثم يرش عليه اوقية سكنجبين حامض بارد وينزل عن النار ويترك
حتى يعبر ثم يصفى في كرابن صفيق ويستعمل استعمال الابريسم اذا
اردت القا الابريسم في دوا المسك فخذه وقطعه صغارا ثم القه على خرقة
وضع الخرقة على الجمر وحركه حتى يشوى ويصير بحال يمكن سحقه ثم ارفعه واسحقه
واستعمل وان شيت فاغل الابريسم في الما غليا جيدا الى ان يصفر الما ثم
يصفى عنه الما ويطبخ معه العسل حتى ينصب الما ويبقى العسل ثم يعجن
به الادوية تسخين الاطعمة اذا احتجت الى تسخين طعام تخبز مثل
البنط والفالوذج وخشيت عليه الدخان ان يتداخله فانصب قدرا
وصب فيه ما وضع فوق القدر اعوادا وضع ذلك الطعام مع آنيته
على تلك الاعواد واوقد تحت القدر حتى يغلي ذلك الما غليا جيدا فان ذلك

احراق الفولاذ نصب الحديد صفائح ثم تطلى بالملح والملح والاملاح وتسقى ماوها ويجعل في قدر نحاس ويوقد تحتها نار لينة ويسحق الفولاذ حتى يحمر فاذا احمر [illegible] ... احراق النحاس يفعل به كما يفعل بالفولاذ واعلم

الطعام يسخن بما يرتفع اليه من البخار ولا يتدخن صفة الاناء المضعف
يوخذ قدر عظيمة ويصب فيها الما ويضع الشي الذي يراد طبخه في انا ويوضع
ذلك الانا في الما ويغلي ذلك الما على نار فحم او حطب يابس قليل الدخان
صفة الحمام اليابس يوخذ اجانة واسعة الراس قعرها مثل راسها
وفي جوفها شبه كرسي يجلس عليه الانسان ويكون لراسها غطا مضاعف
مصفص وفي الوسط من طبق المصفص ثقب يقوي على قدر ما يتسع فيه عنق
الانسان ويحفر في الارض حفرة هي في العمق والسعة على قدر تلك
الاجانة ثم يهيا فيها الاجانة ويترك حولها مقدار ذراع من الارض
ثم يحفر حفر مدور مقدار ذراع من الارض في السعة الى ان يجاوز
اسفل الاجانة يسيرا او نحوه فاذا احتيج اليه اوقد في هذه الحفرة للدوران
الى ان ينفذ الحرارة الى الاجانة ويجلس على الكرسي الذي فيها ويغطي راس
الاجانة بالمصفص كما يكون راسه خارجا منها ويلبث كذلك الى ان
يصب عرقا ثم يخرج ويقعد عرق الانسان بغير هذه الحيلة وهو ان
يسخن التنور سخنا فاترا وينزع النار ويدخل الانسان الى عنقه
ويكون راسه خارج التنور ويغطى راس التنور بثياب ويجلس فيه
لحا البارد

ایماش کافور است [illegible] اگر بکلانه کافورات واگر نه مغشوش است

جون جامد [illegible] بیمرز [illegible] بینا [illegible] باطل کنند نیل بعو واگر نه مغشوش باشد ٥

على النار موضعه حتى يعرق كفتشا وقد يمكن ايضا ان يدخل البيت الداخل من الحمام بكرة من قبل ان يدخله احد وينصب فيه لئلا فيمكث فيه الى ان ينصب عرقا ثم يخرج من غير ان نصبت الماء على بدنه **صفة الابزن**

الابزن حوض مطول على مقدار طول الانسان يبنى في الحمامات فاما ... ويجلس العليل او يضطجع فيه وقد يتخذ للنقل من مكان الى مكان من فضة او نحاس او غيرهما ويكون جوانبه على مقدار اذا جلس فيه العليل كان راسه خارجا منها في الغطاء ويكون لراسه مهندم على مقداره مقور من الطرف الذي يلي راس الانسان حتى اذا جلس فيه وضع عليه الطبق وصار عنقه في ذلك التقوير وراسه خارجا منه والله اعلم بالصواب واليه المرجع والمآب

تم الكتاب في خامس رجب [illegible]

المذي ما يخرج من ذكر الرجل عند النظر والفكر يقال مذى يمذي وامذى يمذي والاول اجود **والمني** ما يخرج عند بلوغ نهاية الشهوة وهو الماء الذي يكون منه الولد يقال منه امنى يمني ومنى يمني والاول اجود **والوديه** الذي يخرج من ذكر الرجل بعد البول اذا جامع او نظر يقال منه ودى يدي واودى يودي والاول اجود **منفعة المذي** ترطيب المجاري اذا خرج قبل ليحفظ رطوبة المني ويسهل خروجه **ومنفعة الوديه** منع حرارة البول بلعابيته ٥

الدشيذ نشره العصروق

اسوحلی سیا کوید عاج کهنه دیده اند که از عاج دستهای کارد و غیر آن تراشیدی و برویش نقشها کردی عاج را یک شب اندر فقاع نهادی بامدادان نرم شده بودی که هر نقش که خواستی بزدی و آسان برو نقش کردی هر گاه که عاج اندر فقاع مدتی نرمی شود باید دانست که معده از وی چگونه سست شود از این سبب گوید فقاع که بر طعام خورده شود طعام را اندر معده خام کند و تباه گرداند و لیکن آن باشد که ناشتا خورند فقاع ٥

من غرائب المعالجة واسر المداواة ان يعبث صاحب حمى الدق بالعقارب فلدغته مرة بعد اخرى حتى يحس منها بالالم فيكف عند ذلك فان حرارة الحمى يبطل بعد ذلك ويكون الشر قد اندفع بشر آخر واعلم ان هذا لا يصلح ان يستعمل في سائر الحميات بل في حميات الاعضاء فقط فان لدغة العقرب سبب بالحصول مزاج غريب بارد في اجرام الاعضاء من غير مادة وحميات الاعضاء حرارة غريبة حصلت في اجرام الاعضاء من اسباب سابقة وتمكنت منها وكانها سوء مزاج حار بلا مادة والمداواة الحقيقية انما يكون بالمضادة الحقيقية ٥

الانجذاب يتم اما بفعل القوة الجاذبة كما في المغناطيس التي بها يجذب الحديد واما باضطرار الخلاء كانجذاب الماء في الزراقات واما بالحرارة كانجذاب السراج للزيت وان كان المال عند المحققين يرجع الى الثاني ...

گفته اند که اگر مقدار یک رطل آب رز کسی را دهند و بگویند که این جنس شراب است دادم چیزی... واگر چند روز بر کهنگی آن در شراب آغشته خورد شراب را دشمن شود واگر کسی را بگیرند وخشک کنند و بسایند واندر شراب کنند و بدهند تا با زخورد شراب را دشمن شود

تخم کدو را سبعونا دار کنند و یک شب بگذارند اگاه بکارند کدو که از آن آید هر که بخورد شکم براند ٥ و اگر تخم خیار در سبعونا نهند اینکار بکارند حق از بر آن بخورند شکم براند

الاضمده المسهلة عصارة قثاء الحمار سقمونيا شحم حنظل مرارة ثور مجففة يدق ويضاف الى القيروطي ويضمد به **آخر** ويوضع على المعدة قيا وعلى السرة اسهل وعلى العانة ادر الحيض ابرح عصارة قثاء الحمار خربق ابيض مرداسنج بالسوية يسحق ناعما ويخلط مع زيت وشمع وثرب المعز مذابا ويتخذ ضمادا **الحمل الصناعية** يوخذ من الخاشق ... شحم حنظل سقمونيا من كل واحد عشر دراهم يدق دقا ناعما وينخل ويعجن بعصارة قثاء الحمار ... ويجرا وبعسة ساعات ويحتمل بعد الخروج من الحمام او بعد غسل الاطراف بالماء الحار فيسهل

دو آسهل ... تربد ابيض مجوف مخالف ... درهم مقشر ... سکر طبرزد ... مجمع ويشرب بماء فاتر **آخر** من الملاس ... لوز مقشر ... القرطم ... مقشر من كل واحد ... محموده دانق ... ٥

قال ابرهيم بن ادهم مر بطبيب حكيم وقد اجتمع حوله عصبة من الناس يعرضون عليه القوارير
والحكم قد اخذ يصف لكل واحد منهم الادوية على حسب احوالهم فتقدم اليه ابرهيم وقال له ايها الحكيم
هل تعلم دوا الذنوب فقال نعم ان شربتها فقال هذا ما اخي عروق الندم واهليلج العفو وبليلج الصبر
وتربد التفكر وسقمونيا الاخلاص واطرحها في منحاز التوبة ودقها بصهر التوفيق ثم القها في قدر
البكا واوقد تحتها نار الشوق حتى ترتد زبد الحكمة ثم صبها في قدح المحبة وبردها بمروحة
الوفا ثم اشربها في سحر التوكل وتمضمض بجرعة من الاستغفار فانك تطهر من الذنوب ولا
ترجع اليها فشهق ابرهيم شهقة وقال والله لقد اصبت واحسنت علاجها ه

الكلام مكروه في خمس مواضع خلف الجنازة
وعند قراءة القرآن وعند الخطبة وفي
مجلس الحكمة وفي الخلا وفي حال الجماع
النظر في خمس مواضع مكروه في الصلوة
علما وشما لا وفي ابواب الناس وفي كلام
الناس وفي من فوقه في امر الدنيا على
الجملة وفي من دونه في امر الدين

في العشق
وهو مرض وسواسي يجلبه الانسان الى نفسه
بتسليط فكرته على استحسان بعض الصور
والشمائل التي يكون له ثم زيادة عنه شهوة
وربما لم تكن وقال الاسطاطاليس
هو عمى الحس عن ادراك عيوب المحبوب
وعلامته البهوت والنسيان والاطراق
وحالة تشبه بالماليخوليا وغؤور العين
ويبسها من غير هزال فيها وكثرة حركاتها
ويكون معها نبض واختلاف النبض كنبض صاحب
الهم وتنفس الصعدا ويعرض هذا في الاكثر
للعشق والغزلين من الرجال والفراغ وحضرة
المحبين من الرجال والنساء وعلاجه ترطيب الدماغ
وشغل النفس بالاشغال الشاغلة التي تنسي

دلالات ضعف المريض ثلثة بطوء حركة
اعضائه الدال على ضعف دماغه وضعف
نبضه الدال على ضعف القوة الحيوانية
التي في القلب وعدم شهوة الطعام
والشراب الدال على ضعف الحرارة
الغريزية التي فيها من الكبد فاذا
غلب على احد من المرضى هذه العلامات
فليخفف عليه الطبيب

اعني بالوركين جنبتي الاست والالية لحم الوركين القطن ما بين الوركين الحقو ما يلي به الازار
من خلف الخاصرة والشاكلة ما انخفض من جنبي البطن وهو بالفارسية تهيكاه
القبرة والقبرة والصفرد الطير المشهور وهو جلوتة جمعه قنابر
القوه بالتشديد ودنك والقنابري بضم القاف وتشديد النون وفتح الراء النبت المشهور
بفتح القاف وكسر الباء وهو البرغشت الدبق شي يلتزق به كالغراء يوخذ من البلوط وغيره يصاد به الطير
الجراد بكسر الجيم لا نبحة المصطكي بضم الميم لا غير والمشهور غيره من معرب الاسماء
ومن عبارتهم علمك اي هو كالعلك عند المضغ ه
السلاكات ما تسيل من مائية الثمار قبل ان تعصر ومنها الطافية فوق ما في الرسوب ه

سبب نبات الشعر هو البخار الدخاني المجتمع تحت الجلد والاثم اتصال مثله به على سبيل المدد ويدفعه الطبيعة
الى الخارج فان كان رطوبة البدن ذات دسومة لزجة فذلك الشعر المتولد من بخارها راسخ ثابت
لذلك اوراق الاشجار لا تتساقط ولا تنتثر ان كانت رطوبتها لزجة دسمة كالسرو والاس والزيتون
فالصبيان والنسوان اكثرهم الدخانية اقل لرطوبة ابدانهم فلذلك لا ينبت شعر وجوههم ومن
نبتت مادته الدخانية لغلبة الرطوبة فيه يفسد شعره لذلك فالخادمون لنزع خصاهم يتراكم
فيهم وتبرد مزاجهم لغلظ الرطوبة فيقل شعرهم لذلك ايضا ومن له عمامة كبيرة ثقيلة فيزول مادته
بالتحليل المتفرق اولا وفساد المادة ايضا وقد يكون لسد مسام الجلد وغلبة اليبوسة عليه لحرارة
مزاجه فلا تخرج منه بخار دخاني طبيعي تتكون منه الشعر كما ينبغي فالصلع يعرض لهذه الاسباب
واما سبب تحلل في الجلد لا تجتمع فيه مادة تستعد لتكون الشعر واما التوسع المسام لآفة او
او الخلقة اولية او تغير المادة حيث اجتمعت تحت الجلد بسبب من الاسباب كالجمرة وتطول البيان
في الاخرى فعلك بمطالعتها ان تزيد

قيل لبوزرجمهر المال
افضل ام العلم قال العلم قيل
فما بال العلماء يحضرون ابواب
الاغنياء والاغنياء لا يحضرون
ابواب العلماء قال لجهل الاغنياء
بفضيلة العلم ومعرفة العلماء
بمنفعة المال

للفصل

النفط الابيض والاسود حاران يابسان في الدرجة الثالثة والابيض الطف ينفع اوجاع المفاصل اطلاء وطلا الدائق
منه ان شربه المكار الحار يزيل السعال العتيق وضيق النفس ووجع البطن ويزيل ريح المثانة ويسخن الرحم
البارد وكلاهما ينفعان تقطير البول ويدران الطمث ● قال الشيخ الرئيس يسبح الحنظل يسكن الطمث
وطبيخ اصله اذا سقي بالشراب نفع من عسر البول ومن الحصاة وخصوصا بزره ومن الجلد فيه تليين فاضاج
وارخاء وتحليل واذا طلي بالخل والزيت منع مضرة الهوام

ذو الرمة

كان مكاكي الجواء غدية صبحن رحيقا من سلاف مفلفل

اگر شبنهای دانکو بند و با خمر بیامیزند وانزدیک جبهها در کنند
هر مرغ که بخورد بیهوش گردد واگر گندم را بکوکرد و آب شسته
بجوشاند و بسایه خشک کند و مرغان را دهند تا بخورند همی
بحل کند ● واگر بلیل دانگ دانکو بند وادر میان خمر نهند
و مرغان را دهند بیهوش گردند واگر خواهند که با هوش آیند
قدری روغن گاو بگوش ایشان فرو کنند ● واگر خواهند که
چنان نماید که مرغ را ذبح می کنند قدری زرنیخ و مرداسنگ
خرد بساید و با خمیر مرغ دهد تا بخورد همچو مرده شود
و هر چه خواهد که با هوش آید بآب بسن و برا بشوید و چنانکه
بود من افسون همی خوانم ● واگر خروس را جرب کنند و رها کنند
آواز نکند ● والله اعلم بالحقایق

حکما گفته اند که جرم شمس صد و شصت و شش و کسری چندانست
که جرم زمین و همچنان گفته اند که آن مقدار زمان که
کسی بگوید الواحد فلک اطلس هزار و ششصد میل و دو
فرسنگ قطع میکند

ابرسانج درم اصل السوس هفت درم
عسل نیم من ادویه کوفته و بعسل اغشته
هر روز مقدار ده درم لعق کند تنگی نفس
و سعال مزمن را سود دارد مجرب

من خاف على نفسه من السمم فليأكل كل يوم
التين والشونيز فانه لا يعمل فيه سم

قال افلاطون الحكيم ثلثة تنقص العمر كثرة
الاكل وكثرة الشرب وكثرة الجماع
وقلة هذه تزيد في العمر

المنسوب الى مولانا سعد الدين

شب همه شب با قضا در بحث و جنگم زانکه نیست
نامه هر زاد کانیم این تفاوت از کجاست
ساکنان عرصه امکان تفاوت داشتند
در قبول فیض‌ها پس این تفاوت از شماست

خواجه چو برگشته علم ساده و پر سان بایدکشید درانت عشرت بو اسمان
زان سر که قابل آگر کوه برزند بایدمی بسوی گل و رنگ ارغوان
زان باده بغر مه و عکس آفتاب گرافتد بماه دهد بعرو ب نشان
آن دستگیر بر شکل در بهار و نیز آن آتش جوان و جهان گشته در جوان
معیار عقل و خار مسیح آب و فروغ دری حیوان دیده و قوت بخش و غذای جان
نیروی طبع و آلت نطق و صفای جان نور رخ و سعادت دل در دل و روان
هضم طعام و نفی غم و مایه نشاط توت لب و ترانه حقه زبان
آن می که گرد و ز بیداری ز عقل او شنگرف وار گردد مغز اندر استخوان
چنان آب ناردان بود اندر قدح اگر آمیخته مشک بود آب ناردان
در روزی عشا بودت باده دستگیر در کشتی نشاط بود بادبان
میخواه و می کشا زد لئی شاد باشی ای کاکل ما را خدای و عقل نمی گو در جهان
گر بر حرام باده حامست گو مقصد آنکه مهمان طلبد رخ میزبان
می بر حلال بناده حرام شود حرام تو شاد میزبان بود آسوده میهمان

مما نسب الى النبي صلى الله عليه وآله انه قال على الله
البطنة اصل كل داء والحمية راس كل دواء
واعط كل بدن ما اعتاد قال زكريا الرازي
ما ترك النبي صلى الله عليه وآله
في الطب شيئا الا ذكر في هذه
الكلمات ن

باب شرح لغات الطب
الطبيب العالم بالطب والجمع الاطباء والطب
هو القبيلة والعالم بعلم الطب ويكون حاذق
والمتطبب هو الذي يتعاطى علم الطب الرجل فهو
والطب لغة له ثلث معان الطب السحر مطبوب ومطبوب اي مسحور
والطب العادة عند العرب ما ذكر الطبيب اي بدهري
قال الشاعر وعادتي
وما ان طبنا جبن ولكن منايانا ودولة آخرينا
ورجل طب بالفتح اي عالم فحل ن

بسم الله الرحمن الرحيم ه كتاب الاغذية والاشربة وما يتصل بها ه
الحمد لله رب العالمين والصلوة والسلام على نبيه

عمل الحبر المكتب الجيد

دوده بزرگ دم بردار ه دو درم مازو و زمغ چهار
زاج قبرسی بقدر نیم درم ه بیخته هر سه نو بیا کردار
آب بروی فکن چاکل ازان ه چون عسل گردد و بیا بسیار
قطره قطره همی فزا آب ه تا فرو آید از قلم هموار
بس بکوب بس تر پیاله ریش ه تا شود تن مداد بر حذر دار

[illegible]

دوا اسقربه
سکر عسلی
سه مثقال
مورد
دو مثقال
لعل الملک
[illegible]

باب زار سعد
نیم مثقال
کل سنبل [illegible]
سه مثقال
نیم مثقال

مصطکی دانه تخم تره
نیم مثقال سه مثقال
[illegible]

[illegible]

بسم الله الرحمن الرحيم . كتاب الاغذية والاشربة وما يتصل بهما

الحمد لله رب العالمين والصلوة والسلام على نبينا المصطفى محمد واله اجمعين . وبعد فان الله تبارك وتعالى لما خلق الانسان اعدل مزاجا من جميع الحيوانات وجعل ذلك الاعتدال عريضا غير محصور في حد ضيق ولذلك اختلفت صورهم وطبايعهم وامزجتهم واخلاقهم بخلاف ساير اصناف الحيوانات وجب ان يكون اغذيتهم متفننة كثيرة الاصناف مختلفة الطبايع خلاف ما عليه غذا ساير الحيوانات باصنافها ليصادف كل انسان ما يوافق مزاجه الاصلي والعارضي الحادث كل وقت من ادنى سبب يعرض له للطافة مزاجه وتاثره سريعا مما يرد عليه فيحتاج كل وقت الى غذا دون غذا من اغذيته موافق بحاله وشهوته ان لم يراع ذلك ولم ينل منه ازداد ذلك التاثير اليسير وتفاقم الامر فيه حتى اشرف على المرض ولذلك قال الحكما ان التخليط في زمن الصحة كالتداوي في زمن المرض وليس المراد بالتخليط الجمع بينها في اكلة واحدة اذ من المحال ان يوافق الضدان من الاغذية معا في حالة واحدة . والحاكم في اختيار الاوفق في كل وقت شهوة الصحيح وعلمه بحالات بدنه وطبايع اغذيته فوجب على كل من هو الطف طبعا واشد تاثرا من المؤثرات الغير الطبيعية له وبالضرورة هو الاعقل من الناس والمخصوص بالخصايص الانسانية دون اصحاب الطبايع الكثيفة ان يعرف طبايع الاغذية والاشربة وخواصها وافعالها ليختار منها كل وقت ما هو اصلح لمزاجه واوفق لحاله فيدوم له كمال الصحة ويحوز نفعها عاجلا وآجلا . وقد جمعت كلام جالينوس رحمه الله وقيل شارحي كلامه في الاغذية والاشربة وجميع ما يتناوله الانسان وفي طبايعها ومنافعها وخواص كل واحد منها وما وجدت منها

شيا

شيا الا اثبته في هذه المجلة ليكون الناظر فيها مطلعا على كنه ما قاله الاولون في الاغذية والاشربة ولا يفوته علم شي منها ومن افعالها والله الموفق . افعال الغذا الحقيقي هو الذي يقوم مقام ما يتحلل من جواهر اعضاء البدن ويصير بكماله وذلك يكون من تلك الاغذية المستعدة لاسيما من ذلك لتغييرها كذلك في ثاني الحال بعد مفارقة بعض اجزايها التي لا تصلح للغذا . فمن الاغذية غليظة وهي التي اذا صارت جزء عضو يكون ذلك الجزء صلبا قويا عسر التحلل وبالضرورة ان يكون هذا الجنس من الاغذية عسرة الانهضام ويصلح لاصحاب الكد والتعب ليصير اعضاؤهم اصلب وامتن واقوى وليلا يتحلل عنهم ويذوب سريعا بكثرة الحركات ويكون هضمها عليهم اسهل لتوفر حرارتهم . ومنها لطيفة وهي التي اذا صارت جزء عضو يكون ذلك الجزء اسخف قواما والطف جوهرا واسرع تحللا وبالضرورة ان يكون هذا الجنس من الاغذية لطيفة سريعة الانهضام رخوة يصلح المترفهين واصحاب الدعة لطافة اعضايهم ولينها وعدم الاسباب المحللة من الكد والتعب وجودة هضمها فيهم ايضا ولا يصلح هذا الجنس من الاغذية اصحاب التعب والكد لانهم لا يتقوون عليها وتتحلل عنهم بسرعة كما قال بقراط كل ما يغذو سريعا فخروجه ايضا سريعا اي خروجه بالتحلل لان المتغذي منه الين واسخف قواما كما لا يصلح الاغذية الغليظة اصحاب الدعة والمترفين لعدم احتياجهم اليها وقصور هضمها فيهم . ومن الاغذية حارة وباردة ورطبة ويابسة على قياس ما قيل في اللطيف والغليظ اي اذا استحالت الى الاعضاء وصارت غذا حقيقيا تكون تلك الكيفيات باقية فيها الى حين . وللاغذية افعال وراء التغذية من التسخين والتبريد

فالترطيب والتجفيف والقبض والاسهال والادرار والنفع لعضو والمضرة لآخر وغير ذلك انما

لخواص الاغذية واختلاف طبايعها واما الاختلاف فامزجة الابدان والاعضا واستعدادها

لبعض تلك الاغراض دون بعض واما اجتماع بعض الاخلاط فالالات الغذا منها للفسدة لها

او للزلقة اياها واما الاختلاف صنعتها واما لسو ترتيب اكليها في المقادير والاوقات

ولذلك قد يكون الغذا الواحد ضارا نافعا مسهلا قابضا كالعسل مثلا فانه ينهضم في الابدان

الباردة ويصير دما وفي الابدان الحارة يستحيل صفرا وهو ايضا متى وجد من الحشا فضل [حشا]

قوة في تنفيذ الغذا الى البدن وتقصيرا في الدفع عاون الغذا في النفوذ فزاد البطن

يبسا ومتى وافى البطن على خلاف ذلك اطلق ومثل الكرنب والعدس لانهما مركبا الاجزا فيهما

قوتان متضادتان فماوهما مسهل وجرمهما قابض ومتى اكلا مع ماويهما فان وجدا

البطن سريع الانطلاق بالطبع اطلقا وان وجدا على خلاف ذلك امسكا لان احدى كيفيتيهما

اذا انضافت بها اخرى مثلها في البدن تعاونتا وغلبتا الاخرى ولذلك قد يوجد غذا واحد

مصحح لبدن ممرضا لآخر مثل من انحرف مزاجه عن الاعتدال الى ثلث درجات من الحر

من قبل الطبع او السن او غير ذلك فينبغي ان يكون غذاوه مايلا عن الاعتدال الى ثلث درجات

من البرد حتى اذا عملت فيه حرارته القوية وصار غذا بالفعل انخلع عما له بالبرد وصار

جاريا مشاكلا لجوهر بدنه لان حفظ الصحة بالمثل ولو اغتذى به صاحب المزاج البارد

لاضر به واسقمه ببرده ولو اغتذى هو بغذا حار مثل حرارة مزاجه لصار عند

هضمه وعمل حرارته القوية فيه احر مما كان وخرج عن مشابهة مزاجه فالاغذية

انما

[٥٩] انما [تعتبر] يعتبر حالها وانها مشابهة للابدان او مضادة لها عند صيرورتها غذا بالفعل وعند

تغيرها عن الاسباب المغيرة لها والعوارض اللاحقة بها ويحكم على اعتدالها عند موافقتها الا

بدان المعتدلة المزاج الفاضلة التركيب النقية من الفضول الحافظة الترتيب ولا يثبت الحكم

ولا يطلق القول بافعالها دون ذلك . والاغذية التي يغتذي بها الانسان ستة انواع

الحبوب واللحمان والالبان والبيض والثمار والبقول فاولها بالمرتبة واولا [ها]

بالمثابرة عليها . الحبوب وهي اسهل استمرا وهضما في المعدة من اللحمان واجود الحبوب

في انواعها اتمها ادراكا واملسها واكثرها امتلا واشدها اكتنازا واندماجا ويعرف

ذلك بوزنها وكثرة دقيقها واسرعها انتفاعا وانتفاخا في الماء وانقاها مما ينبت معها ولا

يوجد فيها من الحبوب الغريبة لقربة العهد بالحصاد لوجود الرطوبة الفضلية فيها

ولا بعيدة لتحلل الرطوبة الطبيعية عنها فان اجود ما يكون الحبوب كلها من بعد ان يمضي

عليها ستة اشهر والى تمام سنة وما كان اعتق من ذلك فهو اسرع انهضاما بعد [تمام]

ان لا يكون قد عفن الا ان غذاه اقل وما كان دون الستة الاشهر فهو اعسر انهضاما

وغذاوه قليل لزج كثير الفضل ويصلح لكل واحد منها بما يجب ان يصلح به فالانقاع [ثقيل]

يكسبها رطوبة وبردا والسلق يذهب بحرارتها وعفوصتها والقلي يذهب بلينها [اسرع هضم]

ويجعلها ايبس واغلظ ويذهب عنها النفخ والرياح والطحن يجعلها تتغير في المعدة

وانهضاما واسهل نفوذا في البدن والتقشير يجعلها ابطا انهضاما الا انه يجعلها

اقوى واكثر غذا واشد ملايمة لمزاج الانسان فان الله عز وجل لما جعل الانسان

لباب الحيوانات تجعل له من كل ما يغتذي به لبه والحيوانات التي هي منه بمنزلة القشور
قشره والتجويز والتخيل يكسر حرارتها ويفيدها بردا والتمليح يذهب عنها التفاهة
ويجعلها ذا طعم ويلطفها والتبزير يذهب بنفخها وينفذها نفوذا الى الكبد والتخمير
يجعلها الطف واسرع نفوذا وابعد عن احداث السدد والخبز يجعلها اجف
واخف والذ واسرا **الحنطة** اشد الحبوب مشاكلة لطبيعة الانسان واوفقها
لهم واحمدها غذاء لانها مقاربة للاعتدال الى الحرارة ما هي وحرارتها مشابهة لحرارة
الانسان واجودها المتوسطة في الصلابة والسخافة والبياض والحمرة والكرها
واغلظها غذاء ارزنها واشدها تلززا وحمرة وما كان منها ابيض رخوا خفيف
الوزن فهو الطفها واقلها غذاء. وافضل الخبز خبز الحنطة ما اتخذ من الحواري
وبولغ في عجن دقيقه وجعل فيه من الملح والبورق والخمير مقدار معتدل وخمر تخميرا
جيدا واختبز في التنور معتدلا في غلظه ورقته وما اتخذ منه من الاشيش وهو
الدقيق الذي قد اخرج منه ما فيه من اللباب والسميد بعد نزع النخالة اقل غذاء
واسرع انحدارا وما اتخذ من السميد فهو اكثر غذاء وابطأ انحدارا. وما اتخذ
من دقيق لم ينزع لبابه ولا نخالته وهو الخشكار متوسط بينهما وادمانه يولد
السوداء ويسرع بالهرم. وما اتخذ من دقيق الحواري وما بيض بالمبالغة في الغسل
والبل فهو اقل غذاء من خبز السميد واقل حرارة لاكتسابه بردا من الماء واقل توليدا
للسدد لقلة لزوجته وغلظه لانه قد انقلب من الارضية الى الهوائية يستدل عليه
بخفته

بخفته وانه لا يغوص في الماء فقوته قريبة من قوة النشا. وما اتخذ من دقيق قريب
العهد بالطحن كان اسخن لبقاء الحرارة النارية فيه والخبز الفتيت والمغسول وهو
الذي قشر ونقع في الماء وصب عنه مرارا حتى بلغ غاية الانتفاخ منفخ مضعف للمعدة
مطلق للبطن لا يحتمله الا اصحاب الامزجة الملتهبة الحارة وفي الاحوال والازمان
الحارة. واحمد الفتيت ما اتخذ من الخبز المخمر المختبز في التنور وجفف في الظل
حتى يكون كهيئة السويق ويلت بدهن اللوز واما الفتيت اليابس المجفف خبزه
في التنور فانه ردي بطيء الانهضام يورثه التنور يبسا شديدا. والخبز الفطير
يعسر هضمه ويبطئ انحداره وتهيج منه اوجاع البطن والسدد واما المخمر فيسلم
من هذه الخلال الا انه اقل واضعف غذاء والخبز اللين اكثر غذاء واشد ترطيبا
واسرع انحدارا واليابس على خلاف ذلك وكلما كان الخبز اصغر وارق كان اقل غذاء
واشد حبسا للبطن لان النار تقوى عليه فتفني رطوبته. والخبز الذي من الحنطة
الحديثة يسمن بسرعة. والخبز الحار حين يخرج من التنور بطيء الانحدار لمكان
الابخرة فيه ويحدث العطش للحرارة العرضية التي فيه. وانفع الخبز واقله ضررا
ما اكل بعد خبزه من الغد الى آخر النهار ومن اليوم الثاني فاذا صلب ابطأ في
المعدة ولم يكن اكله بمحمود. وخبز التنور اوفق في سرعة الهضم والخروج. وخبز
الفرن والطابق ردي عسر الهضم الا انه كثير الغذاء القصور نضجه عن خبز التنور
يصلح لاصحاب الكد والتعب. وخبز الملة ازدا منه لما يخالطه من الرماد
وهو الذي يطبخ في وسط الرماد

وما طبخ على الطابق بالدهن رديء وهو اقل اصناف الخبز انهضاما لان الدهن يمنع تحلل
النار اياه ولذلك يثقل البطن ويولد سددا . وما عجن بدهن او لبن غليظ وخم كثير الغذاء
والاطرية باردة رطبة عسرة الانهضام تولد خلطا لزجا لانها متخذة من عجين فطير
وغذاؤها اذا استمرئت غذاء كثير وكذلك الاخشنة وسويق الحنطة اغذى والين
واعدل من سويق الشعير الا انه بطيء الانحدار كثير النفخ لا بد من حلاوة تحدره وغسل
بالماء الحار حتى يزول نفخه . واما السويق المتخذ من الحنطة المسلوقة المقلوة
بعد السلق فهو اقل رياحا واسخن واغذى من النقيع واما النشا فهو بارد رطب
لزج وهو من اوفق الاغذية لمن كان به سعال من خشونة الحلق وقصبة الرية
والحنطة المطبوخة نفاخة ثقيلة عسرة الانهضام وما يتولد منها في غاية اللزوجة
والغلظ لا سيما متى كانت الحنطة جيدة . والحنطة المهروسة المطبوخة بالماء
اغذى من النشا واكثر تليينا للطبيعة واسمانا غير انها مولدة لخلط غليظ لزج
فينبغي ان يجاد طبخها ويطال لما يقاد تحتها . واما النخالة ففيها حرارة وجلاء
وتنقية وتحليل . والحسا الذي يتخذ من مائها ينفع من السعال الرطوبي ويلين
الحلق والتكميد بها نافع يحلل الرياح . وكشك الحنطة بجزء اللبن والحنطة
تنضج الاورام والدماميل اذا ضمد بها ممضوغا وضماد الخبز اسخن من ضماد الحنطة
بسبب الملح والخمير يجذب الاخلاط من القعر ويحللها وينضجها الشعير يتلو الحنطة
في جودة الغذاء وغذاؤه اضعف واقل من غذاء الحنطة الا انه اسرع انحدارا عن المعدة

الا انه اقل لزوجة وغلظا واجوده ما كان ابيض كثيفا ملززا ثقيلا ممتليا والسلت نوع منه
بلا قشر وهو اقرب الى الحنطة من سائر اصناف الشعير ويسمى الشعير العاري وماؤه ارطب
والشعير نفسه بارد يابس في الدرجة الاولى واما تبريده فلا يزول عنه وكل ما عمل به فهو بارد
واما تجفيفه فعلى اختلاف صنعته فربما جفف وربما رطب وربما لم يجفف ولم يرطب
وذلك انه ان قلي وعمل منه السويق زاد تجفيفه زيادة كثيرة . واذا عمل منه كشك وطبخ
بالماء ذهب عنه يبسه واستفاد من الماء رطوبة ويرطب البدن ترطيبا بينا وان اتخذ
منه خبز لم يجفف تجفيفا بينا ولم يرطب ترطيبا بينا وفيه جلاء اذا قلي يذهب عنه .
والخبز المتخذ من الشعير منفخ مبرد يولد دما مائلا الى السوداء صالح للمحرورين ولمن
يريد ان ينقص لحمه . ويدفع ضرر الحلاوات والدسومات والتوابل واما سويقه
فابرد من سويق الحنطة بمقدار ما الشعير ابرد منها واكثر توليدا للرياح وسويق الشعير
وان كان ابرد من سويق الحنطة فسويق الحنطة بكثرة ما ينشرب من الماء يبلغ من
تطفئته وتبريده للبدن مبلغا اكثر ولا سيما في ترطيبه فيكون ابلغ نفعا لمن يحتاج الى
ترطيب . وسويق الشعير اجود لمن يحتاج الى تطفية وتجفيف واصلاحهما ان يغليا بالماء
غليا جيدا ثم يصبا على خرقة صفيقة ليسيل عنهما الماء ويعصرا حتى يصيرا كثيفا ثم يشربا
بالسكر والماء البارد فيقل نفخهما ويسرع انحدارهما وينفعان المحرورين والملتهبين
ويعقلان البطن ومن اجود ما دبر به سويق الشعير ان يغسل بالماء الحار مرارا ليذهب نفخه
ويكون ذلك منه مقام طبخه ثم يغسل بالماء البارد مرارا ليعود اليه برده والنقيع من السويق

اسرع انحدارا عن المعدة من المطبوخ الا ان المطبوخ اقل نفخا والنقيع اصلح للمحرورين
واقطع للعطش وان اخذ اخذه جافا غير ملتوت نشف علة المعدة من الرطوبة اذا
لم يشرب على اثره ما وان طبخ سويق الشعير مع ما ولبن قليل وخشخاش مقلو مسحوق وعمل
شبيه بالحسو نفع من به سحج الامعا وذلك انه يسكن ما هيج ويلجا الى كثرة القيام ويجلب
النوم • وكشك الشعير المطبوخ بارد رطب وماؤه اشد تبريدا وترطيبا وجملته
موافقة للمحمومين ولاصحاب المزاج الحار ولمن كان يجد عطشا وذلك لما فيه من الخلال
المحمودة التي ليست في ساير الحبوب غيره اذا طبخ لان مزاجه بعد الطبخ بارد رطب
باعتدال مضاد لحرارة الحمى المطبقة منضج للاخلاط المولدة لها مسكن للعطش ببرده
ورطوبته وان راي ماء لزجا فليس هو في نفسه لزجا لكنه لجلايه غسال يسرع نفوذه
الى ساير الاعضاء ويخرج عن المعدة والامعاء سريعا ويستفرغ معه الاخلاط
المحترقة والدليل على جلايه انه ينظف الوسخ عن الجلد ويستفرغ بالقي اخلاطا ...
وفيه قوام وملاسة بهما تسكن حدة الاخلاط ولذعها وفيه زلق اذا مر بالمري و المعدة
نفذ عنهما بكليته ولم يلتصق منه بهما شي كما يلتصق غيره من الاحشا وييبس ويجف
بحرارة الحمى ويحدث للمريض كربا وعطشا وفيه اتصال وملاسة بهما صارت المعدة
يعمل فيه عملا مستويا وله مع ذلك في طعمه لذاذة لا يكرهه شاربه ولا تحدث
عنه تهوع وليس يحدث رياحا كما تحدثه ساير الحبوب اذا احكم صنعته وهي
ان يوخذ منه مكيال واحد ويلقى في قدر برام نظيفة ويصب عليه من الما العذب

الصافي

الصافي خمسة عشر مكيالا ويطبخ بنار معتدلة الى ان يبقى مكيالان ويجود تحريكه
حتى تختلط اخلاطا جيدا ثم يصفى بالمصفاة فذلك ما الكشك الشعير • وفي علل
الكبد والطحال لا يوافق صاحبها ان يخلط له في ما الكشك عسل او سكر لان هذه
الاعضا تغلظ عند استعمال الاشيا الحلوة وكشك الشعير ادر للبول من كشك الحنطة
ويدر اللبن اذا طبخ مع بزر الرازيانج وينفع من الحميات الباردة اذا طبخ مع اصول
الكرفس والرازيانج ومن شطر الغب اذا اخذ مع السكنجبين السكري • وما الشعير
غير المقشور ينفع من به حمى حادة ويحتاج الى تدبير لطيف وان يلين بطنه ويدر
بوله • وينبغي ان يتخذ على هذه الصفة يوخذ الشعير فيغسل ويصب عليه
ما ويوضع على النار فاذا سخن الما صب عنه والقي عليه ما غيره ويسخن حتى يتفقا ويطبخ
ثم يصفى ذلك الما ويبرد ويلقى عليه سكر ويشرب • وغذا كشك الشعير ليس ينقص
عن غذا الخبز الجيد كثير نقصان ويولد الدم الجيد • ودقيق الشعير يضمد به مع
السفرجل والخل على النقرس فيمنع سيلان الفضول الى المفاصل ثم الذي يليه ٥
الارز وهو حب خفيف الغذا جيد الغذا حسن الاستمرا يصلح لاكثر الطبايع في عامة
الاوقات وهو اقل غذا من الحنطة • واما طبعه فقد اتفقوا على يبسه وانه يابس في
الدرجة الثانية واختلفوا في حرارته وبرودته فقيل انه بارد في الدرجة الاولى
وقيل انه حار في الدرجة الاولى وقيل هو قريب من الاعتدال وزعم قوم انه يسخن
ابدان المحرورين وهذا هو المعقول من فعله تجربة وقياسا وذلك بسبب لزجته ويبسه

ويطبخ (margin)
في المواد (margin)

فانه اذا عملت فيه الحرارة القوية في ابدان المحرورين ازداد لزوجة ويبسا وسخن
مزاجه لان الاشيا اللزجة القليلة الرطوبة واليابسة سريعة التسخن والاحتراق من
الحرارة القوية كما نشاهد من حال ما على النار مثل الناطف ونحوه من الاطعمة اللزجة والغليظة
فهو اذا يسخن باكتسابه الحرارة في تلك الابدان وباحداثه السدة في العروق الماساريقية
لانه يلحج في تلك المضايق بلزوجته ويحول بين الماء وبين الكبد فيسخن المحرورين بالذات بلصق
وبالعرض معا واما في المبرودين المرطوبين فيقل يبسه ولزوجته لانتقاعه في الرطوبات
فيميل مزاجه عن الاعتدال الى البرودة ويصير ابرد مما كان على احد الرايين فيبرد واوفق
ما يكون الارز اذا كان الهوا رطبا وكانت المعدة شديدة الشهوة للطعام وهو بطي الانحدار
ويحبس الطبيعة حبسا معتدلا ومما يعين على انحداره الدسم الكثير او الملح وان ينقع في
ماء النخالة ليلة ويطبخ بماء القرطم ومما يعين على امساكه ويقوي قبضه ان يؤخذ منه
غير مغسول ويختار منه الاحمر ويقلى ويخلط به الجاورس ويدسم بشحم كلى الماعز واما اذا
كان الارز ابيض وطبخ بعد ان يغسل غسلا جيدا ففارق عنه ما كان مخلطا به من القشر
بدهن اللوز او السمن او الشيرج او الالية لم يكن له فعل في حبس الطبيعة واذا طبخ بالماء
واللبن الحليب يصير كثير الغذاء معتدلا في الرطوبة واليبس لان رطوبة اللبن تخلط بيبس
الارز فيجعله معتدلا ويزيد حينئذ في المني وخصب البدن ونضارة اللون وخاصة
اذا اكل بالسكر ودهن اللوز والارز ردي لمن يتاذى بالقولنج والسدد نافع للسحج
الصفراوي وقروح الامعا وعند ذلك ينبغي ان يقلى ويطبخ حتى يتهرا ويصير يلزم ما الثفل
ويحمى

ويحمى وقد يوكل الارز المطبوخ بالسماق ونحوه للقصد الى عقل البطن ومع الرايب في بعض
الاحوال اللطيفة وتسكين العطش وذلك بعد جودة طبخ الارز نفسه وقد يبطي الارز بما يبلغ
على الكافي واما خبز الارز فهو اعسر هضما واعسر خروجا من خبز الحنطة وقد وقف
الناس منه بالتجربة على ذلك وكذا كانوا لا ياكلونه الا مع المالح او الدسم الكثير او اللبن او مع الثوم
وكلما متى لم ياكلوا مع هذه الاشيا عظم ضرره وكان منه القولنج الثفلي والريحي وليس يجسر
احد منهم على ان ياكله مع ماء الحصرم او مع المضيرة ونحوها وهو سريع الى توليد السدد
في الكبد والطحال ومما يدفع ذلك ان يؤدم بكامخ الكبر والكرفس والسذاب

في الجاورس

واما الجاورس والدخن والذرة فكلها باردة في الدرجة الاولى يابسة في آخر الثانية
الى الثالثة قليلة الغذا بطيئة الهضم عاقلة للبطن مجففة للبدن والدم المتولد عنها
ليس بمحمود وانما يحتاج اليها من يحتاج الى تجفيف معدته وتبريدها وليس يحتاج
الى الغذاء كثيرا وقد يحتاج اليها متى كان الهوا رطبا وكانت شهوة الطعام في المعدة كثيرة
وينتفع بها حيث يراد عقل الطبيعة وتجفيف البدن ويمكن ان يتغذى به المستسقون
والمترهلون واجودها ان توكل مع الامحاض اذا طبخت بالدسم والزيت واذا طبخت باللبن
كان اجود وان طبخت باللبن ومع نخالة السميد ودهن اللوز الحلو غذى غذاء محمودا
وقل تجفيفه للطبيعة وان اخذ الجاورس وهو يابس فسحق ومرس بالماء وصفي ثم طبخ
كان اسرع انهضاما وعقل البطن لا محالة وان طبخ وهو صحيح كما هو عادة اكثر الناس كان
اعسر انهضاما وكثيرا ما يطلق البطن ولا يعقله ويخرج في البراز فلم يتغير كثير تغير والجاورس

افضل من الارز في جميع حالاته وذلك انه الذ واقل ابطاء في الانهضام وحبسا للطبيعة
واكثر غذاء ويدر البول مع برده ويبسه وذلك لخاصية فيه ولا يبعد ان يكون ذلك لشدة
امساكه للبطن وحبس الكيلوس في الامعاء الى ان ينجذب جميع ما فيه من المائية الى الكبد ويخرج
بالبول كما ان الاشياء المسهلة تقل البول بسرعة انزال الكيلوس واخراجه مع ما فيه من المائية
وقيل في تقدير الماء الذي يطبخ به الجاورس انه ينبغي ان يطبخ الرطل من الجاورس بعشرة
ارطال من الماء والدخن اقوى قبضا واقل غذاء من الجاورس والخبز المتخذ من الجميع اشد
امساكا للبطن منها انفسها واقل غذاء من سائر الحبوب التي يتخذ منها الخبز لبرودتها
وتخلخلها وعدم اللدونة والدسومة واللزوجة وان كمد بالجاورس في كيس على المواضع
التي يحتاج الى التجفيف من غير تلذيع نفع غاية النفع **في العدس** واما العدس جرمه
وخبزه وكيفما هو مولد للدم الغليظ الاسود يورث ادمانه الامراض السوداوية
وهو بطيء الانهضام مولد للرياح يري احلاما ردية ويضر بالاعضاء العصبانية
وهو ايضا قليل الغذاء عديم اللدونة والدسومة واللزوجة يجفف البدن ويقطع
الباه ويسكن الدم ويغلظه ويبطئه ويبرده فلذلك يقل الطمث ويمسك درور البول
الحادث من الحرارة وهو قابض وقشره اقبض وفيه ايضا قوة مخالطة للقوة القابضة
مضادة لها ولذلك ماؤه يسهل وجرمه يقبض واما طبعه فبارد في الاولى يابس في
الثانية وقيل معتدل في الحرارة والبرودة وقيل في قشره حرافة وحدة ويمكن ان يكون
سبب اسهال مائه تلك الحدة والحرافة التي تنحل في الماء ولا مدخل لقشره في التغذية

واحده

واجوده ما يلي البياض في لونه وكان عريضا في شكله واذا نقع لم يسود الماء ونوع من
العدس بري غير ماكول احمر اللون ظاهر الحرارة يقال له العدس المر وهو يدر البول والطمث
ومن اجود ما يصلح به العدس ان يطبخ مع كشك الشعير لمضادته اياه وخصوصا اذا
طرح فيه صعتر ونعنع ليزيل نفخه ويسرع انهضامه وقد يطبخ مع السلق لمضادته ايضا
ولافادته سرعة الانحدار ومع الخبازي والقثاء والقرع وينبغي اذا طبخ مع كشك الشعير
ان يكون الكشك اقل منه لانه ينتفخ وينحل في الماء بخلاف العدس ويطبخ ايضا مع العناب
والخل ليقوي تغليظه للدم وقد يطيب ماؤه بملح ومري وزيت ليزيد تليينه للبطن وقد
يقوي قبضه وامساكه للبطن بان يقلي ويغلي في الماء ويصب عنه الماء مرتين ثم يطبخ بالخل
والكمثرى والسفرجل والزعرور او بحباها او بماء الرمان المز وماء الحصرم والسماق
او بقلة الحمقا والعدس يحتاج اذا طبخ ان يلقى على الرطل منه سبعة ارطال ماء ومن
اسوء ما اتخذ اذا اتخذ باللحم المملح لانه يزيد في غلظه ويبوسته فاما اللحم الطري
السمين فمحمود معه وهو من اوفق الاغذية لاصحاب الذرب والخلفة التي من قروح
الامعاء ومن ابلغ الاشياء في حبس الطمث ويصلح لبثور الفم وليس يوافق العدس
الا من كان في لحمه فضول مائية فاما من كان ابر البدن نحيفا مائلا الى السواد
او كان دمه غليظا فهو اردأ الاشياء له لانه يولد الامراض السوداوية فيه
سريعا وهو يضر البصر الصحيح لتجفيفه وينفع البصر اذا كانت به آفة من رطوبة
ولا ينبغي ان يطبخ العدس بشيء حلو لانه يزيد في غلظه **في الباقلي** ان جوهر الباقلي

ليس بكثيف لكنه رخو سخيف خفيف الوزن ولذلك ليس يتغذى منه لحم مكتنز وفيه جلاء وسرعة انحدار فالدم المتولد منه ليس برديء ولا يحدث منه سدد وهو من الاغذية التي تحفظ الصحة ويزيد في اللحم ويخصب البدن وهو منفخ لا يدانيه شيء من الحبوب في ذلك ولا يزول نفخه بكثرة الطبخ كما يزول نفخ الشعير وهو اغلظ واعسر هضما من كشك الشعير ولذلك غذاؤه اكثر من غذاء كشك الشعير وليس تنفخه مقصورا على المعدة والامعاء بل يحدث تكسرا وتمددا في جميع البدن وسدرا وثقل الراس ويرى احلاما مشوشة ومما يقلل نفخه ان يطبخ طبخا قويا بعد الانبات والفلق والتقشير ويوكل وهو حار مع شيء مما يسخن ويلطف وهو يبرد ويجفف مثل الشعير الا انه في هاتين الخلتين قريب من الاعتدال والباقلى الرطب الطري بارد رطب في الدرجة الاولى وغذاؤه اقل وانحداره اسرع ونفخه اكثر ويكثر البلغم في المعدة والامعاء ويهيج فيها الرياح وفيه شيء من المرارة والقبض بهما يبثر الفم ويخشن الحلق ويحدث الحكة والباقلى ردي لمن يتاذى بالقولنج الريحي والفتق وقشره قابض ولذلك ينفع المطبوخ بقشره في خل ممزوج من الذرب والقيء واما جرمه فلما فيه من الجلاء فقد يعين على نفث الرطوبة من الصدر والرئة ان اكل بغير ملح او شرب ماؤه وينفع اصحاب السعال ويلين الحلق ويمنع النوازل الرقيقة التي تنزل من الراس فلكون عنها السعال المقلق بالليل من نزولها فيه ولجلائه ايضا ينقي الكلف واما خبزه فمنفخ جدا كثير الصعود الى الراس مثقل له فمن كان يعتريه الرياح في البطن فالاجود ان لا يقربه فان اضطر اليه اكله مع الامراق الدسمة ومع الكرويا والكمون والصعتر والسذاب

ليكسر

ليكسر نفخه والاسوقات تسهل خروجه من البطن وتقلل من صعود بخاره الى الراس ومما يسرع بخروجه ويمنع ايضا من نفخه اكله بالملح الكثير والاصطباغ بالمري من بعد اكله والمدافعة بشرب الماء البارد عليه وضماد دقيق الباقلى بالخل والعسل ينفع من الفسوخ الحادثة في الاعصاب وسويق الشعير ينفع من الاورام الحادثة من الضربة وموضع بعض العصارات الباردة ضماد نافع من الاورام الحادة الحادثة في الانثيين والثديين

الحمص

ان جرم الحمص عسر الانهضام كثير الغذاء والدم المتولد منه ليس بجيد ونفخه ليس دون نفخ الباقلى وفيه من قوة الجلاء اكثر مما في الباقلى حتى انه يدر البول والطمث ويلين البطن وينقي الكبد والطحال والصدر والكلى ويعين على خروج الجنين ويضر بقروح الكلى والمثانة وفيه جوهران مختلطان لانه اذا طبخ فارقاه وصارا في الماء احدهما حلو يدر البول والاخر مالح يلين الطبع ويمكن ان يكون هذا المعنى سبب القابية في القدور مع اللحم ولذلك قيل ان الحمص يفعل في اللحم ما يفعله الخمير في العجين والخل في الارض والماء المطبوخ فيه الحمص مع الكمون والدارصيني والشبث يكون منضجا ملطفا مقطعا للاخلاط الغليظة مفتتا للحصى نافعا من الامراض البلغمية والرياح الغليظة ووجع الظهر ومن اراد اكله مسلوقا من غير حاجة الى الباه فلياكله بالصعتر والملح والفوتنج ونوع من الحمص يفتت الحصى الذي في المثانة والكلى وهذا النوع منه اسود صغير والاجود ان يحتسى الماء الذي طبخ فيه فقط وخاصة اذا طبخ مع الكرفس والفجل وصب عليه دهن اللوز وهما اشد جلاء من الابيض والحمص الابيض حار في آخر الدرجة الاولى رطب في وسطها ورطوبته لجرمه ممازجة بغير

على حرارة المعدة تميزها وحلها حتى يصير رياحا فلهذا السبب يكون اكثر نفخة
في العروق ولذلك يهيج شهوة الجماع ويزيد في المني واللبن ويحسن اللون ويسمن خاصة
اذا خلط بالباقلى واذا اكل على الريق نيا يحدث الانعاظ ودقيقه يحلل الاورام
الحادثة عند الاذنين والبيضتين اذا صلبت ويجلو الجرب والنمش والكلف ويغذو
الرئة افضل من كل شي لشدة اختلاط رطوبته باجزايه وعسر تحللها مع غلظه
وكثرة غذايه فيجوز على القلب ويصل الى الرئة صابرا على تلك الحرارة حافظا لرطوبته
فيغذو الرئة غذاء رطبا قويا ولذلك ينفع الحسا المتخذ منه ومن اللبن من جفت رئته
ودق صوته والمقلو منه ومن الباقلا اقل نفخا وابطا انحدارا واشد غلظا
والرطب منه منفخ بطي الهضم مولد للفضول في المعدة والامعا ولا ينبغي ان يشرب
عليه الما ساعة يوكل ليلا يكثر نفخه • واما خبزه فبطي الانهضام جدا لا يكاد
ينزل ولذلك ينبغي ان يكثر ملحه او يوكل الملح الكثير ويطرح في امراق الاسفيدباجات
المالحة الدسمة جدا فانه متى لم تفعل ذلك ولد اوجاعا في المعدة صعبة ويبندق
الثقل وعسر الخروج والم الكلى والامعا وقد قيل انه لا ينبغي ان يوكل الحمص قبل الطعام
ولا بعده بل في وسطه واظن ذلك لاجتماع الخلال الثلث فيه رداة الدم المتولد منه
وعدم اسباب التاخير وعدم اسباب التقديم كالقبض والامساك والتليين والازلاق
لان القوة الجالية التي فيه يفارقه عند الطبخ ودهن الحمص يذهب بالقوبا
في الماش الماش محمود الكيموس لا سيما المقشر وهو قريب من الباقلى الا انه لا ينفخ
نفخة الباقلى وليس معه من قوة الجلا ما مع الباقلى ولذلك هو ابطا انحدارا منه وغذاوه
اقل من غذا الباقلى ويتخذ من الماش حسو يصلح لاصحاب النزلات والسعال كما يتخذ من
الباقلى وهو بارد في الدرجة الاولى معتدل في الرطوبة واليبس غير انه الى اليبس اقرب وخاصة
غير مقشر لان في قشره عفوصة وبرده دون برد العدس • والماش يلين الطبيعة وجرمه
يحبس وخاصة اذا طبخ مرتين وطيب بالجلجلان والسماق وحب الرمان او بماء الحصرم
وهو غذا خفيف جيد للمحمومين اذا طبخ بدهن اللوز الحلو مع البقول الموافقة لذلك
وافضل ازمان استعماله الصيف • وهو صالح للمحرورين ومن يحتاج الى تدبير لطيف لانه
يبرد ويغذو وغذاؤه الى اليبس ما هو واصلاحه للمبرودين ان يطبخ بماء القرطم وهو ضماد نافع
على الرض والفسخ والوهن • واما الترمس فانه قبل ان يطبخ دوا لا غذا وذلك انه قوي المرارة
واذا نقع وصب ماوه مرات او طبخ بالماء والملح حتى يذهب مرارته كان احد الحبوب التي
يغتذى بها وهو غذا غليظ عسر الانهضام بطي الانحدار لان جوهره صلب ينبغي ان يتولد
منه خلط غليظ خام ان لم يستحكم هضمه فاذا انهضم كان غذاوه كثيرا ولذلك صار موافقا
لاصحاب الكد والتعب • ومما يعين على هضمه ان يطبخ بالماء والملح والصعتر والانجدان
والفوتنج ويصب عليه المري والزيت وليس الدم المتولد منه برديا فهو لهذا افضل من العدس
وبان يبسه اقل من يبس العدس وهو مما لا يعين على اطلاق البطن ولا على حبسه وان ترك
فيه مرارة يسيرة ولم يبالغ في تعذيبه اسرع في الانحدار عن المعدة وقتل الدود التي في
الامعاء وهو حار في الاولى يابس في الثانية واذا اكل نيا لمرارته يدر البول والطمث

ابانه
ينقع بالماء و

ولكنه في وسطه منه
نفخ

اوبماء
نقي
بالقلاشي
غذا ديه

ويسقط الاجنة شربا وحمولاً ويخرج الحيات وحب القرع لعوقاً مع العسل وضماداً على البطن
ويفتح السدد من الرية والكبد والطحال وماؤه ابلغ في هذه الافعال من جرمه لا سيما مع السلاق
والفلفل ويحلل الخنازير والصلابات اذا وضع عليها مطبوخا بالخل والعسل وينفع
من عرق النسا والجرب والبهق والاكلة ويفتح افواه البواسير في اللوبيا ان اللوبيا اكثر
الرياح والنفخ ونفخه اقل من الباقلى واقرب من نفخة الماش وانحداره من البطن وخروجه اسرع
من خروج الماش لان رطوبته كثيرة والدم المتولد منه اقل جودة من الدم المتولد من
الماش واغلظ واقرب من البلغم وهو حار رطب في الدرجة الاولى يخصب ويهيج الباه
ويدر البول والطمث وخاصة اللوبيا الاحمر لان فيه حرارة وتلطيفا يلطف الاخلاط
بعض التلطيف ويلين البطن ويسدد الراس ويرى احلاما رديئة واللوبيا ليس بصالح
للمعدة بل يغثي ويبخر ولذلك ينبغي ان يوكل بالخل والخردل والسداب والمري فان الخل
يمنع تغييره الى الراس وتوليده الغثي والمري والخردل يذهبان ايضا بما فيه من تغليب النفخ
ويطيبانه ويشهيانه الى الطبيعة ويسرعان باخراجه من البطن والسداب يكسر نفخه ورياحه
وان اكل اللوبيا طريا مع غلفه كما هو عادة اكثر الناس كان غذاؤه اقل الا ان انحداره
وخروجه اسرع لا سيما اذا اكل حارا مع المري ومما يعين على هضمه ويقل نفخه الملح
والصعتر والفلفل واستعمال اللوبيا وخاصة الاحمر منه في المقيئات لتنقيته
وتقليبه النفس وتلطيفه للاخلاط بعض التلطيف في الجلبان الجلبان نوع من الماش
مجفف قليل الغذاء رديء الدم يولد خلطا سوداويا ويضر بالعصب وهو بارد في الدرجة

الاول

الاولى يابس في الثانية فان اضطر الى ادمان اكله وخبزه فليلاحق مضرته بالاكثار
من الحلواء والدسم ونفض البدن من السوداء وتمريخ خرز العنق والظهر ومخارج الاعصاب
بالادهان الحارة العطرة المقوية والاستحمام بالماء العذب الفاتر ثم الوقوع بعقبه
في الماء البارد ليسلم من مضرته للعصب وتغليظه للحواس وتوليده للسوداء في البلوط
قد يتخذ من البلوط خبز وهو عاقل للطبيعة جدا وليس يسلم وخاصة من لم يعتده
من مضرته وادمانه الا بالاكثار من الدسم والحلو والاشربة الحلوة وهو بطيء الانهضام
منفخ في البطن الاسفل وطبعه بارد في الاول يابس في الثانية والشاهبلوط اكثر
غذاء لما فيه من الحلاوة واسرع خروجا بالاضافة الى البلوط الا انه اكثر رياحا منه
وهو حار يابس في الاول يمنع النزف ويغزر البول وعسى ان يكون لقبضه وامساكه
للبطن كما ذكره جالينوس في الحبوب والبزور التي لا يتخذ منها الخبز منها
الحلبة وهي مصدعة مغثية لا سيما ان اكلت بغير خبز وليس الخلط المتولد منها
بمحمود وقوتها منضجة ملينة وفيها جلاء يهيج الامعاء للدغ وماؤها المغلي للصفر
اذا خلط بالعسل القليل وشرب فانه يحدر جميع الاخلاط الرديئة التي في الامعاء ر
ويدر الطمث ودم النفاس وان طبخت مع التين والتمر واخذ ماؤها وقوم بالعسل
ولعق فانه يصفي الصوت ويلين الحلق ويجلو البلغم الغليظ وينفع السعال العتيق
والربو والمنبوتة منها اذا اكلت وحدها قبل الطعام مع مري وخل اعانت على اطلاق
البطن وان كانت مع الخبز على طريق ما يتأدم به كان تليينها للبطن اقل وهي حارة
في الدرجة الثانية يابسة في الاولى فاذا نبتت نقصت في هاتين الخلتين جميعا وقد
يوكل بقلتها قبل ان تبزر بخل ومري وهي ايضا تصدع اذا اكثر منها الا انها
تنفع للمعدة التي فيها عفن والحلبة تحلل الاورام الصلبة والبلغمية وينفع الخراز وتنقي

بها

باعة البدن ومنها السمسم وهو اكثر البزور دهنا والصحيح منه لا ينهضم البتة والمدقوق لزج بطي الانهضام يغثي ويرخي المعدة ويسقط الشهوة ويغير النكهة ويولد خلطا غليظا لزجا واصلاحه ان يقلى ويوكل بالعسل وهو حار في الاولى رطب في الثانية يسمن البدن وغير المقشور منه اسرع انحدارا والمقشور اكثر تسمينا ودهنه يسكن حرقة المعدة وحدة الاخلاط ويلين تشنج الاعصاب وينفع الشقاق والخشونة والحكة الا انه يرخي المعدة ومنها الخشخاش الابيض وقوته التبريد وقليل يبس ولذلك ينوم تنويما معتدلا قصدا ويدفع من ينجلب من راسه نزلة دقيقة حادة ويسكن الصداع الحادث من الحرارة وليس يصل منه الى البدن كثير غذا والاجود ان يوكل مع العسل والسكر وهو بطي الانهضام بارد في الثانية يابس في الاولى ينفع من نفث الدم ويحبس البطن ومع العسل يزيد في المني ويشبه ان يكون ذلك لمنانة جوهره مع دسم فيغلظ المني ويخثره حتى لا يتحلل بسرعة فيزيد فيه بالعرض اكثر مما يزيد فيه بالذات وبنانه ابرد كثيرا من بزره ومنها بزر الكتان وهو ردي للمعدة عسر الانهضام نفاخ وما ينال البدن منه من الغذا يسير والمقلو منه يعقل البطن ويدر البول وينفع مع العسل من السعال البلغمي ويجلو وينفع وبعين على النفث وهو حار في الدرجة الاولى معتدل في الرطوبة واليبوسة يعين على الباه اذا اكل منه مقدار كثير مع العسل والفلفل وهو ردي للعين مسكن للاوجاع نافع من الاظفار المتشققة والمبيضة ضمادا مع الموم والعسل ومنها الشهدانج وهو عسر الانهضام ردي للمعدة مصدع يسخن اسخانا قويا ويرتفع منه الى الراس بخار حار دخاني يظلم البصر الا انه يلطف ويدر البول ويحلل النفخ والرياح وهو حار في الثانية يابس في الثالثة يجفف المني لشدة يبسه والدم المتولد منه ردي ويدفع ضرره اللوز والخشخاش والسكر والسكنجبين ان شرب بعده ودهنه ينشف البلة التي تنتج

من الادن

من الاذن ح

وعصارة ورقه ينفع من وجع الاذن الحادث من البرودة وينقي الحزاز ويطول الشعر وتغسل به الاذان دارخت ومنها القرطم وهو ملين للبطن مسهل للبلغم اذا اخذ مدقوقا بالما والعسل ومعجونا بالتين او مدقوقا في مرقة الديك العتيق ومطبوخا فيه وما يخرج من قوته وما ينال منه البدن من الغذا يسير وهو حار في الثانية يابس في الاولى ردي للمعدة ومنها بزر القثا والقثد والبطيخ وهذه البزور تلين الطبع وتدر البول وتنفع السعال الحادث من الحرارة وما ينال منها البدن من الغذا يسير ومنها الفنجنكشت وقد ياكل بعض الناس هذا مقلوا يريد به تسكين شهوة الجماع وما ينال البدن منه من الغذا يسير مجفف مسخن محلل للرياح بقوة وهذه الاسباب كلها يصلح لمن يتعفف عن الجماع وليس يصدع كما يصدع الشهدانج لا سيما اذا قلي والمقلو اكثر تحليلا للرياح وهو حار يابس في الدرجة الثالثة قوته ملطفة وفيه ايضا قبض فلذلك يصلح للسدد في الكبد والطحال لان الخلط للسدد اذا لطف وذاب يحتاج الى قوة الاعضاء ليدفع عن نفسها والقبض يقوي الاعضاء ويعينها على ذلك ومنها حب القلقل وهو حار رطب زايد في الجماع ولا سيما اذا خلط بالسمسم وعجن بالعسل الطبرزد والفانيذ وليس يصدع ولا خلطه الذي يولده بردي وان قلي كان اجود والاكثار منه متخم مغثي فهذه هي الحبوب التي يغتذي بها الانسان في اللحمان فاما اللحوم فانها اقوى انواع الاغذية ولذلك صار الحيوانات التي تغتذي منها اقوى واشد صولة وقهرا لما يغالبه ويبطش به وكذلك الامم التي جرت عادتهم من الناس بالاستكثار منها غير ان هضمها يصعب الا على من كان نعت القوة الهاضمة منه قوية ولذلك تمنع المرضى وخاصة المحرورين منها لعجز قواهم عن هضمها وتزايد حرارتهم بها وعدم حاجتهم الى الغذا القوي او يومرون بالاخف منها وهي من اغذية الاصحاء الاقويا واصحاب الكد والتعب ولا تحتمل ادمانها غيرهم لانه يتولد منها دم متين صحيح كثير وذلك لان اللحم متركب عن الدم وهو دم جامد فاذا قدرت القوة الهاضمة على هضمه واستمرا به

عاد اكثره دما وقلّت الفضلة اليابسة التي تخرج منه لان عامة ما في اللحم يصير غذاً
بخلاف الحبوب ولذلك قيل ان اللحم اقل الطعام نجوا • واللحوم كلها حارة رطبة وتختلف
بحسب اختلاف اجناس الحيوانات وازمانها ومواضعها وهزالها وسمنها وكثرة حركتها
وقلتها واختلاف اعضايهم فلحوم الحيوانات الكبيرة الجثث اغلظ واعسر هضما ولحوم في اعضايها
الحيوانات الطيبة الروايح من المواشي والطيور قريبة من طبيعة الانسان ملايمة لها
والخصيان منها اوفق من الفحولة والاناث فان الفحولة لمكان سفادها تكون لحومها
عضلة منجبة والاناث لمكان ولادها تكون ممصوصة الرطوبة التي فيها يوجد
العذوبة والدسومة وذلك لان الولادة في الاناث يفعل فعل السفاد في الذكور
فان كلا من المعنيين ياخذ صفو اجساد الحيوانات ولباب اعضايها الذي يكون سبب طيب
لحمها • ولحوم الهرمي من الحيوانات صلبة عضلية عصبية بطيئة الانهضام قليلة
الغذا منجبة الطعم تخالطها زهومة لعدم الدسومة والرطوبة التي تطيبها ولحوم الصغار
جدا كثيرة الفضول قليلة الغذا بلغمية الا انها تنحدر سريعا عن المعدة والاجنة التي
التي تخرج من بطون الحيوانات الحاملة رديئة لا خير في اكلها • وما دامت الحيوانات
في النمو كانت لحومها اجود من التي ولت وصارت في النقصان وكلما كان الحيوان
اطري فلحمه ارطب وكلما كان اسن فلحمه ايبس وكلما كان اكله وشربه اقل فهو اجف
والذكر اجف من الانثى والفحل اجف من الخصي والاسود اجف من الابيض والكثير الشعر
اجف من قليله • والراضع من جميع الحيوانات ارطب لحما فاحرى بان يطلق البطن
والمستكمل ابطا انحدارا واكثر غذاً والحيوان الوحشي كله اجف لحما من الاهلي وكل حيوان
طبعه يميل الى اليبس مثل البقر والماعز والظباء فما دام فتيا كان لحمه اجود في الاستمراء
واعدل غذا لان فضل رطوبته من قبل صغر السن يعدل مزاجه وكل حيوان ارطب
من المعتدل فاذا استكمل كان لحمه اجود للاستمراء والغذا لان فضل رطوبته الطبيعية
يجف

٦٩

يجف بعض الجفوف من اجل كبر السن ويعتدل • فاما لحم الحيوان الهرم وان كان ذلك الحيوان
في طبيعته رطبا فانه ردي الاستمراء والدم والغذاء • وما كان من الحيوان رطبا
فذكره خير من انثاه والمستكمل منه خير مما لم يستكمل بعد واذا كان يابسا
فانثاه خير من ذكره وما لم يستكمل منه خير مما قد استكمل ولحم الحيوان الجيد
الغذا المولف له جيد وخلاف ذلك ردي • ولحم الحيوان الصحيح يولد دما اجود
من لحوم الحيوان السقيم • ومزاج الحيوان الاهلي ارطب من مزاج الحيوان البري
لرطوبة الهوا وقلة حركته • وما يغتذي من الحيوان بغذاء اجف افضل مما
يغتذي بغذاء ارطب وما يستنشق هوا نقيا افضل مما يستنشق هوا على
خلاف ذلك • وكل حيوان له حركة ورياضة افضل مما ليست له حركة ولا رياضة •
وما كان من الحيوان في الجبال ففضوله اقل لسوسة الهوا وكثرة الحركة ولحمه
اصلب وشحمه اقل وهو اجود كثيرا مما يا وي الى البطون او تربّي في البيوت
ولحم الحيوان الذي يرتع في المواضع الجافة جاف لا فضول فيه • والذي يرتع
في الاجام والمواضع الرطبة رطب كثير الفضول عسر النضج • ولحم الحيوان
المعتدل في السمن اجود من لحوم الحيوانات التي لا سمن لها او هي مفرطة السمن
ولحم الحيوان المفرط السمن اذا ميز من سمنه واكل وحده فهو اجود من لحوم
الحيوانات التي لا سمن لها • واوفق الحيوان للتمليح ما كان لحمه صلبا والرطوبة
البلغمية فيه كثيرة • فاما اليابسة الاجسام والرخصة اللحوم فلا يصلح
لذلك لان الاولى تصير كالجلود المدبوغة والاخرى تذوب وتفسد واللحم
المملوح وان كان في الاصل رطبا فانه يعود مجففا اشد من تجفيف كل لحم وغذاوه
قليل وكل قديد ونكسود فمناسب للحم الطري الذي منه يعمل الا ان التمليح
يزيده فضل يبس وحرّ وبطء الانهضام واما القديد فيزيد مع ذلك كيفية

اُخرى بحسب التوابل والملابز التي طرحت عليه والمخلّل منه المتخذ بالكزبرة اقلّ حراً
واسرع هضماً من اللطف وخاصة ان انقع في الخل قبل ذلك • واقلّ اللحمان عفونة
اقلّه شحماً وايبسه جوهراً وكل ما كان من اللحوم اصلب مما ينبغي وارطب مما ينبغي
بالرطوبة البلغمية اذا جففت وتركت زماناً لان منها ما كان صلباً وجف (فانها)
منها ما كان رطباً وصارت كلها اسرع انهضاماً واذا كانت لينة او معتدلة
في الرطوبة او جافة فكلما بقيت فان اللينة تصلب والمعتدلة في الرطوبة تجف
والجافة تزداد جفافاً ويبساً فيصير كلها اعسر انهضاماً • واللحوم التي تحفظ
بالثلج يبقى على احوالها في جميع امورها خلا انها يعسر اللين وارخص ما كان (الين)
والتي تحفظ بالخل بيتنعقد برداً ويبساً ويعقل البطن • والتي تحفظ بالملح تنعقد (تنعقد)
حراً ويبساً اكثر ويصير اصلب مما كان الا انها تطلق البطن • والاحمر من اللحوم اكثر
غذاً واقل فضولاً وابطأ نزولاً • والسمين اقل غذاً واكثر فضولاً واسرع نزولاً
والمتوسط فيما بينهما • والاعضا الكثيرة الحركة القليلة الشحم واللحم اقل غذاءً واخف
مما هو اقل تعباً • والغليظ من اللحوم يصلح لمن يكد ويتعب والطيفة لمن حاله (الوسط)
بالضد • ومقاديم الحيوان مما يلي الصدر والاضلاع الى الراس اخف واسخن لمكان
القلب والكبد • وماخيره اثقل وابرد • وباطن القوايم افضل من ظاهرها لان حركات
القوايم الى باطنها اكثر واقوى • والاعضا الظاهرة كلها افضل من الباطنة لانها
اكثر تحللاً • وما يلي الظهر امرأ مما يلي البطن لان عظم الصلب دايم الحركة والبطن
دايم السكون والصدر ايضاً امرأ لدوام حركته بالتنفس والصوت • وما كان من الاعضا
فيه السمين اكثر كان الشبع منه اسرع • وما كان فيه اللحم اكثر كان الشبع منه ابطأ
ووقوفه في المعدة اكثر والذي فيه السمين اكثر فطفوه فوق الطعام اكثر الا ان انحداره
عن البطن اسرع • وما كان من اللحم لاصقاً بالعظام فهو امرأ مما كان بعيداً منه لانه

يتعب من تحريك العظام اكثر مما يتعب ما بعد منها • والجانب الايمن افضل من الجانب
الايسر لقربه من الكبد واتساعه في الغذا الجيد • واللحم اسرع انهضاماً من ساير الا
عضاء واعدل غذاءً • وافضل اعضاء المواشي العضل لانها اكثر تعباً لاسيما وسطها
لان الغالب على اطرافها العصب وهي اسرع انهضاماً واقل حرارة الا انها تولد دماً
فيه لزوجة • واحشا الحيوانات كلها كثيرة الفضول عسرة الانهضام رديه الخلط مختلفة
الطبايع لانها اوعية والات ما لحقيقة لا لحمان في الصنف وكذلك الروس لان
الاعضا التي فيها مختلفة المزاج اختلافاً شديداً فبعضها لزجة كثيرة الرطوبة
وبعضها قحلة كثيرة اليبوسة • والاعضا العصبانية كلها فالخلط المتولد منها
مايل الى البرد والنهوة يحتاج الى زمان طويل حتى يستحكم نضجه ويصير دماً محموداً **الجلد**
بارد يابس اذا قيس الى اللحم وهو عسر الانهضام يسير الغذا لرقته ويبسه ولانه
عصبي ويولد دماً فيه لزوجة يولد السدد • واحمد الجلود جلد الراضع لغلبة الرطوبة
عليه فاذا تجاوز الرضاع غلظ جلده وعسر انهضامه **الاطراف** التي يوم بعض المرضى
والناقهين وهي الاكارع والشفاه • والاذان يسيرة الغذا قليلة الحرارة لان الغالب
عليها الجوهر العصبي والجلد الا انه لما كانت حركتها اكثر كان انهضامها اسرع من ساير ما
في البدن كله من العصب والجلد وفيها لزوجة والسبب في لزوجتها جوهر العصب والجلد
لان هذا الجوهر اذا طبخ صار لزجاً والدم المتولد منها وان كان لزجاً فليس بغليظ فلذلك
غذاؤها يسير وانحدارها عن المعدة والامعاء سريع اما قلة غذايها فلهزالها وقلة الشحم
واللحم فيها واما سرعة انحدارها فللزوجتها وهي نافعة من السعال الحار خاصة اذا
طبخت مع كشك الشعير **الروس** المشوية غليظة كثيرة الغذا وسخنه لا ينبغي ان يوكل الا
في الزمان البارد وكثيراً ما يهيج منها الحمى والقولنج لكنها تقوي غاية التقوية وتزيد
في المني والدم ان انهضمت **الدماغ** بارد رطب مغثي مُلطخ للمعدة زهم لزج بطي الانحدار

[illegible]

سريع الفساد ينبغي ان يوكل قبل ساير الطعام الا اذا عزم على القي ويصلح لاصحاب الامزجة الحارة
لانه يتولد منه دم بارد لزج والمشوي منه ابطا نزولا واقل تلطيفا للمعدة وينبغي ان يوكل
مع الكوامخ والابازير مخ العظام الذي من الدماغ فادسم وهو قريب من الاعتدال الا انه
مايل الى الحرارة ينبذ في الملوق ويرخي المعدة ان اكثر منه والزبد حار رطب الا انه اقل
رطوبة من السمين يرخي المعدة ويذهب الشهوة مخ الفقار باردا يابس اذا قيس الى مخ
العظام بطي الانهضام ليس يغذو كما يغذو الدماغ وغذاوه اغلظ من غذا الدماغ لانه
صلب وخاصة ما بعد عن الدماغ الضروع باردة رطبة بسبب اللبن غليظة مولدة
للبلغم كثيرة الغذا بطية الهضم صالحة لاصحاب المعدة والاكباد الحارة • وكذلك
الخصى الا انها اقل عذوبة واكثر زهومة وابطا انهضاما والدم المتولد منها اقل
جودة وساير اللحوم الرخوة شبيهة باللحم الا انها ارخى وارخص واشد بياضا يتولد
منها البلغم واما العين ففيها حرارة يسيرة لدسومتها واما الاغشية التي فيها فباردة
يابسة ضارة للمعدة لانها بطية الانهضام بعصبيتها فينبغي ان يوكل بالابازير
والانف بارد يابس للغضروفية التي فيه عسر الانهضام وان سلقت الخراطيم بالماء
والملح رطبت واعان ذلك على هضمها • واما الشفتان فاغلظ من الخراطيم • واما
الاذنان فباردتان للغضروفية التي فيها عسرتا الانهضام • واما اللسان فهو يابستان ٢
اخف اعضاء الراس لانه مركب من العضل ومن اللحم الرخو وغذاوه متوسط بين ما يولد
اللحم الرخو وبين ما يولده العضل الا ان فيه غلظا وان كان كثير الحركة لاجتماع الرطوبة
الرطوبة فيه • والغلصمة عسرة الانهضام • والحنجرة باردة يابسة بغذو غذا يسيرا
للغضروفية • والاكارع قليلة الغذاء والفضول يولد دما باردا لزجا وهي صالحة
للمحمومين ومن يحتاج الى غذا قليل ولمن به نفث الدم او سحج الامعاء او جري الدم من افواه
البواسير وبالجملة لمن يحتاج الى تغرية وتشديد وتوليد الدشبذ لينجبر به عظم مكسور

واما

واما الكروش والامعا فقليلة الغذا صلبة عسرة الانهضام والدم المتولد منها دم
ردي مايل الى البرد يتولد عن ادمانها بلاغم كثيرة واما الاكباد فجيدة الغذا لاسيما
اكباد الحيوانات المختارة كالجدايا والحملان والديوك والدجج السمينة ومزاجها حار
رطب وغذاوها اكثر من اللحم وساير الاحشا الا انها بطية فلا ينبغي ان يكثر منها
الانهضام ٢ ويختار المكبب على الجمر تكبيبا رفيقا بالملح والدارصيني او مطبخة بالمري والزيت واما
الطحال فان الدم المتولد منه دم اسود غليظ ولا يومن على مدمنه الامراض السوداوية
وهي من الحيوان الكبير والمهزول اردا وان اخرج عنه عروقه ودق مع السمين وطبخ في
للصادين جاد غذاوه وقل توليده للسودا • واما الكلى فهي باردة يابسة رديئة
الغذا عسرة الهضم زهمة من قبل مائية البول وتولد دما غليظا ولا ينبغي ان
يوكل كلى الحيوانات العظام فاما كلى الجدايا فليوكل بشحومها مع الملح والفلفل وكذلك
كلى الحملان واما الرية فقليلة الغذا بالنسبة الى الكبد سريعة الهضم يحب فضل نضجها
ورخاوتها ولا يصلح ان يطبخ نية لفرط رطوبتها وقد يصلح بان ينقع في الخل والكرويا
ويشوى ويختار ريات الحملان لا غير ويصلح ان يطيب بها نفس المحمومين ومن يشتهي ان
ياكل الحشا ولا يجوز له ذلك فليشو لهم امثال هذه الريات وياكلون من اطرافها وما يشوى
وييبس ويجتنبون الرطب والعصب واما التي تستعملها التركية معبوة ما
فيها الرايب وبعض الاشياء الحادة فلا مدخل للتغذية فيها فسبيلها سبيل الكوامخ
والصباغات • واما القلب فجوهر صلب بطي الانهضام جدا الا انه اذا استحكم
انهضامه غذا غذا قويا كثيرا ليس بالردي • واما السمين فحار رطب • والشحم اقل
حرارة ورطوبة من السمين واميل الى اليبس ولذلك كان اسرع جمودا منه وهما
جميعا يولدان بلغما وفضولا رطبة ويرخيان المعدة والسمين يستحيل في المعدة
الحارة الى المرار سريعا ويورث جشا دخانيا وغذاوهما يسير والدم المتولد منهما

لين محمود **الألية** حارة ردية للمعدة متخمة تولد الصفرا وانما يصلح منها ومن الشحم والسمين
قدر يسير بقدر ما يلذذ ويطيب الطعام ولا يصلح ان يغتذى بها لانها ردية الغذا واما لحم العنق
فمحمود سريع الانهضام لكثرة حركته والغضروف من الحيوان المستكمل لا ينهضم والذنب صلب
وامره في ساير حالاته على حسب فضل صلابته اعني حالات انهضامه وغذايه الا ان الفضول
فيه ليست بكثيرة لكثرة حركته وهذه الاعضا تتبع الحيوانات في الغلظ واللطافة وسرعة
الهضم وبطوه وقلة الغذا وكثرته وجودة الخلط ورداته بحسب اجناسها وانواعها
وصغرها وكبرها وغير ذلك من احوالها المذكورة قال جالينوس اني لا احمد صحة البدن
الذي لا يحس صاحبها بفضل ما بين هذه الاشيا واما ابدان المرضى فيحس بذلك **في لحوم المواشي**
واما لحوم المواشي من الحيوان فافضلها مزاجا واشدها ملايمة لطبيعة الانسان لحم الضان
ومرتبته في اللحوم كمرتبة الحنطة في الحبوب في مشاكلة كل منها لبدن الانسان ولان
مزاجه حار رطب قريب من الاعتدال ولذلك صار المختار للاكثر من الناس وصار الانسان
لا يمله ولا يتبشم منه على دمان اكله كما يمل ويتبشم من غيره من اللحمان اذا واظب على اكله
اللهم الا ان يتغير هذا الحكم بالعادة فان هذا من فضيلته والدليل على صلاح مزاجه ولذلك
من فضيلته انه يصلح ويطيب اسفيدباجا ومشويا واي نوع يتخذ من الاطعمة والباجات
وليس كذلك ساير اللحمان فان منها ما يطيب بنوع ولا يطيب بغيره ويطيب بصبغة ولا
يطيب باخرى ولم يكن توجد هذه الفضيلة فيه الا لاعتدال مزاجه او قربه من الاعتدال
فلحرارته ورطوبته صار نافعا لاصحاب السودا ويزيد في المني ويهيج شهوة الباه
ويقرب منه لحم المعز الا ان لحم الضان اكثر غذا من لحم المعز واكثر اسخانا وترطيبا
واكثر فضولا والدم المتولد منه امتن وازج واكثر واسخن من الدم المتولد من لحوم المعز
فلذلك لحوم المعز اوفق لاصحاب الابدان الملتهبة والعللة الرياضة وابطا عن احداث
الامتلا والحميات واصلح في الاوقات والازمان والبلدان الحارة ولمن يحتاج

ال

الى كثرة قوة ولحوم الضان اوفق لاصحاب الامزجة المايلة عن الاعتدال الى البرد ومن
يعتريهم الرياح وفي الازمان والبلدان الباردة ولمن يكد ويرتاض كثيرا معتدلا ويحتاج
الى قوة وجلد وعلى الجملة فلحم الضان اوفق للاصحا من لحم الماعز وهو احرى بان يلين الطبع
ويصلح لحم الضان بالخل في حال يحتاج مع التلطيف الى تبريد وبالمري حين يحتاج
الى التلطيف فقط وسرعة اخراج وبالمصل والرايب والكشك والسماق وحب الرمان
ونحوها حيث يحتاج الى التبريد فقط ويشرب بعده من الاشربة ما برد وجفف
وكذلك من الفواكه ويصلح لحوم الماعز باختيار الاسمن منها وبصنعتها بالبصل والزيت
والحمص واللفت والجزر ويضاف اليها من الاشربة والفواكه ما يسخن ويرطب
واما **لحوم** الجدا والحملان فلحم الجدي موافق لجميع الناس فمن يجوز له ان ياكل
اللحم لانه معتدل بريء من كل ذم يولد دما معتدلا غير انه لا يصلح لمن يكثر كده
وتعبه ولا ينبغي ان يختار عليه من حاله ضد هذه الحال فانه ليس يبلغ من ضعفه
ان يسقط القوة ويهدمها البتة ولا يبلغ من كثرة غذايه ومن غلظه ان يملا
البدن ويولد فيه دما غليظا بل المتولد منه بين الرقيق والغليظ والحار والبارد
والرطب واليابس ولحم الحملان اغلظ من لحم الجدا واقوى واسخن واكثر فضولا وهو
تال للحم الجدا في الجودة الا انه ارطب من المعتدل واحرى بان يولد البلغم والفضول
الكثيرة في البدن **ولحم العجاجيل** يتلو لحم الضان في جودة الغذا واعتدال الدم
المتولد منه ويصلح لجميع الاصحا فاما لحم البقر فبارد يابس اذا قيس الى لحم الغنم يغذو
غذا غليظا ويولد دما عكرا سوداويا وهو بطيء الانهضام ويحدث ادمانه امراضا
سوداوية وخاصة للمستعدين لها وانما يصلح الا لمن يكثر كده وتعبه لانه يغذو غذا

كثيرا وايصالا بسرعة. وقد ينتفع المحرورون واصحاب الامزجة الحارة بالسكباج المتخذ
بلحم البقر ولا سيما بمرقته المبردة المصفاة عن دسمه المسماة الهلام فان هذه المرقة
تبلغ الى ان يذهب باليرقان اذا ادام به مع الخيار ويحتسى منه فاما المبرودون
فينبغي ان يصلحوا لحم البقر بعد التهري بالثوم والكراث والسذاب والجرجير والخردل
ويقللوا شرب الماء عليه حتى يخف البطن ثم يشربوا عليه ماء العسل ولحم التيوس ردي
الخلط بطيء الانهضام لصلابته ويبوسته مولد للمرة السوداء وكذلك لحوم الماعز المورد الا انه اجود
من لحوم التيوس بكثير ومن بعده لحم النعاج لانه يولد دما رديا بلغميا من قبل انه ازيد
رطوبة من لحم المعتدل ولحم الكباش اجود هذه الثلثة كلها انهضاما والدم المتولد منه اجود
من الدم المتولد من جميعها واما لحوم الجزر فحقه ملحية مع غلظ كثير ويصلح ان ياخذها من
يعتريه الرياح والامراض الباردة في اواخرها وكذلك لحوم الخيل والحمر الاهلية فان الدم
المتولد منها غليظ في غاية الرداءة يؤول عاقبته الى السوداء عسرة الانهضام ردية للمعدة
واما لحوم الصيد من ذلك لحم الغزلان اصلحها والذها واقربها الى الطبيعة وهو مجفف المواشي
للبدن بقياسه الى لحم الماعز الاهلي فضلا عن لحوم الضان فلذلك يصلح الابدان الكثيرة
الفضول والرطوبات والاصلح ان يغرد به من يحتاج الى الخصب به وحفظ قوته وهو خفيف
سريع الهضم ليس بكثير الغذاء وليس الحاجة بالخل وحده لانه لا يحتاج الى تخفيف وتلطيف
اذا اكله نزوله ويقل غذاؤه. واما لحوم الارانب فان ما يتولد منها دما غليظا عكرا اسودا
ميتنا وتعقل البطن وتدر البول ومن وافقه من يحتاج الى التدبير المجفف وليس يوافقه
من يحتاج الى التدبير الملطف واصلاحها ان يدسم بدسم كثير وان تشوى [illegible] والماء
ودماغ الارنب اذا اشوي كان نافع لمن به رعشة لا سيما مع الفلفل والخردل واما لحوم حمر الوحش

فلا يغلظ جدا وسخونته واكل السمين من لحومها وخصى من قبلها مطيبة بالابازير والافاويه
نافع لمن يشتكي وجع المفاصل والرياح الغليظة واما لحوم الايايل فلا جودة فيها مجفف
وخاصة ما كان حدث العهد بالصيد وقد كان صيد في زمان حار ولم يترب كثيرا
فاذا اكلت تعطش عطشا شديدا وتمنع من شرب الماء فمن لم يدرب اللحم فيه في لحومها
فان لحومها في هذه الاحوال ربما قتلت لغلظه ورداءة الخلط ينبغي ان يصلح بتبزيره والتبريد
والتدسيم ويقرب من هذه لحوم الكباش الجبلية وهي اغلظ واقرب الى السوداوية ولحم
الثعلب يشبه لحم الارنب في الجوهر ودماغه يعين على نبات الاسنان ولحوم الضباع
عسرة الانهضام ثقيلة تحدث المغص ولحم اليربوع يسير الغذاء يلين البطن ولحم القنفذ مرطب
نافع من الجذام والسل والتشنج ووجع الكلى اذا جفف وشرب وهو الى الدواء اقرب منه
الى الغذاء وبالجملة فلحوم الوحش كلها ردية للغذاء واقلها رداءة لحوم الغزلان لانها قليلة الفضول
الا ان الدم المتولد منها يميل الى السوداء ومن بعدها لحوم الارانب لان لحوم البري اخف
واجود من الاهلي في اللذة وكثرة الغذاء بخلاف سائر الوحوش في لحوم الطير واما لحوم الحيوان لحوم الهوائي
الهوائي من الطير فهي اخف من لحوم المواشي وارق دما واقل فضولا بالحكم الاعم ولما بالحكم الاخص
فانه ربما وجد منها ما يثقل جرمه على الطبيعة ويطول لبثها بعد مختلفة وبعضها اخف من بعض واما
الطيور المائية فغير لحمانيها اغلظ وازهم فيبطي انهضامها فيكثر فضولها ولا يكون لها خفة
الطيور الهوائية لان الصفات التي تلزم الارض والماء والهواء في الخفة والثقل يقع على
الحيوانات المنسوبة الى كل واحد منها فما كان من الطيور اغلظ واكثر غذاء فهو اوفق لاصحاب
التعب والرياضة الكثيرة وما الطف واقل غذاء اوفق لاصحاب الابدان الضعيفة ولمن لا يرتاض
ولا يتعب اوفق لمن يعتريهم الامراض الرطبة كالمستسقين ونحوهم والارطب اوفق للمحمومين

والضعفاء ومن تعتريهم الامراض اليابسة كالدق ونحوه • والبري من الطيور اخف من
الحضري واوفق للابدان التي تحتاج من الغذاء الى اليسير • والحضري من الطير اكثر
رطوبة واوفق للابدان التي تحتاج من الغذاء الى مقدار الكثير • وافضل الطيور ما
سمن في الرعي واردأها ما سمّنه الناس لان الذي يرعى يتعب ويغتذي باعتدال
والذي يعلف ساكن ويغتذي بغذاء مجاوز للمقدار • ولحوم الطير الجبلية كلما كانت
اشد حمرة وسوادا فهي اشد اسخانا واميل الى ان يولد دما سوداويا وما كان
منها من طيور الماء والآجام له رائحة كريهة فان ما يتولد منه من الدم رديء ولا ينبغي
ان يؤكل البتة • والحكم في اعضاء الطير كالحكم في ذوات الاربع من ان بعضها اخف
من بعض واسرع انهضاما • فقوانص الطيور غليظة ولذلك هي بطيئة الانهضام
الا انها اذا انهضمت غذت غذاء كثيرا • ومنها ما هو لذيذ جدا مثل قوانص الوز وبعض
قوانص الدجاج المسمنة • واما كبد الوز الذي يسمن بغذاء معجون باللبن فالذ الكبود
واكثرها غذاء وليس من جيدها من البطن بعسر • واجنحة الوز ايضا صالحة في الهضم
والغذاء واجود منها اجنحة الدجاج وبالجملة فان الاجنحة من جميع الطير سريعة الانهضام
لكثرة حركتها وكذلك رقاب الطيور ايضا سريعة الانهضام الا ما كان من الطيور كبير
السن مهزولا فاجنحته ورقابه بطيئة الانهضام لا خير فيها لغاية جفافها وصلابتها
والخصي من الطيور محمودة لا سيما خصي الديوك المسمنة وخاصة اذا علفت بغذاء
معجون باللبن فانها عند ذلك تولد غذاء كثيرا محمودا وتنهضم سريعا • والادمغة
من الطيور اجود منها من المواشي لا سيما ما كان من الطيور تأوي في مواضع جافة •
والزمكي منها لطيف كثير الغذاء لحركتها ودسومتها • واسرع جميع الطير الحضري انهضاما

واصلح

واصلح الغذاء الفراريج الذكور حين يبتدي بالصياح والدجاج قبل ان يبيض ومرقها اذا اتخذت
سادجة يصلح لتعديل الفضول الردية ولمن يحترق معدته بالتلهب ويلين الطبيعة وهي
تولد دما محمودا وتقوي الشهوة اذا شويت وخاصة اذا حشيت عند الشي بقطع التفاح
والسفرجل وحب الرمان والكزبرة والنعناع • والدجاجة المسمنة كثيرة الغذاء وربما
بلغ ان تكون كثيرة الفضول على حسب تسمينها وعلفها وموضعها وهي ترطب الجسد
وتخصبه على مقدار تسمينه وغير المسمن ايضا من الدجاج الاهلية اشد ترطيبا للبدن
من سائر الطيور الوحشية ويزيد في المخ لحمه ملايم للبدن للعقل الذي لا يكد
كدا شديدا ويحسن اللون ويزيد في الدماغ وخاصة ادمغة الدجاج فانها تغذو الدماغ
غذاء كثيرا ويصلح حال من خف عقله • والديوك العتيقة اذا طبخت في الماء اتخذ منها
في الماء رغوة بورقية فلذلك مرقها يحرك اطلاق البطن لا سيما اذا طبخت مع ملح كثير
وكرنب وسلق وبلاب • وحمص وشبث وسفايج مرضوض وعلبا بالقرطم فانها اذا طبخت
كذلك حدرت من البدن فضلا غليظا نيا • ونفعت من القولنج والحميات العتيقة والربو
والرعشة ونفخة المعدة ووجع المفاصل ويتلو الدجاج في جودة الغذاء التدارج
الا انها اكثر غذاء منه • واخف الطيور الوحشية كلها واجودها لمن يريد ان يلطف
تدبيره الطيهوج ولحم الدراج تال في ذلك وهو ايضا قليل الفضول ليس له كثير ابخار
ويتلوها فراريج الدجاج ثم التدارج • ولحم القبج اغلظ من هذه كلها وهو قوي الغذاء
ويمسك البطن وهذه كلها جيدة الغذاء الا انها لا تصلح ان يدمنها الاصحاء ويعتمدوا
عليها لا سيما من يكد ويتعب منهم ومن هو قوي المعدة جيد الهضم فاما الضعفاء والمرضى
ومن يحتاج الى تلطيف تدبيره فلا شي اوفق لهم منها وينبغي ان يصنع الجوذرين بالخل

وَمَا دحصم ونحوه ولمن ليس يلتهب البدن بالزيت والمري مطفيًا ولمن يريد تجفيف بدنه
بالشوآء والكردناك وكلها يجفف الطبع فاما اليمام بر فانها وان كانت سريعة
الانهضام فغير صالحة للغذاء وهي اذا طبخت الطبيخ الساذج الذي يقال له اسفيدباج
نفعت اصحاب القولنج والاوجاع تقتصروا على مرقها لان لحمها ممسك للبطن شبيهة
بلحم ما عظم جسمه من الحمام الراعية الا انها اجف والحمام اجف من فراخه فافل
النهايا وفراخه احر وارطب بالرطوبة الفضلية يتولد منها دم مشتعل يسرع الى
الحميات لاسيما ما يربى منها في البيوت ويصلحها الخل في حال والطبخ بالماء والحمص
والملح في اخرى وعندما يراد سرعة خروجه من البطن هذا للمبرودين وكذلك للمحرورين
ولحوم العصافير حارة يابسة يهيج الباه وتزيد في الانعاظ ولاسيما ادمغتها
وفراخها اذا اتخذت منها عجة بصفرة البيض والزيت ولا يوافق المحرورين ويوافق
المبرودين والمطبخة منها اسرع خروجًا والمشوية عسرة الخروج وينبغي ان تنقى من
من عظامها او يجاد طبخها وقضمها لئلا يبقى فيها قطع العظام الحادة فيورث خشونة
وخدوشا في ممرها وامراقها تلين البطن ولحمها يعقله . واما الفواخت والورشانين
فانها حارة يابسة قليلة الغذاء وكذلك الشفانين وهي جميعها صلبة اللحم عسرة
الانهضام عاقلة للبطن فينبغي ان يترك بعد ذبحها يومًا حتى يصير رخصة ولحم
القطا بارد يابس مولد للسوداء ولحم الكركي صلب ليفي عصبي غليظ يولد دما
سوداويا فينبغي ان يترك بعد الذبح يومين وكذلك لحم الطواويس صلب غليظ وهو
اعضل واعسر انهضاما واقرب الى الشبه بالليف . ولحم النعام صلب كثير الفضول
زهم ردي للمعدة . ولحم البط والاوز شديد الحرارة والرطوبة كثير الفضول بطي الهضم

زهم

زهم سريع حدوث الحميات وليس هو باكثر غذاء من لحم الدجاج وينجع للاورام الباردة
وما كان من البط بريا فهو افضل من الاهلي ولحمه ارخص طيور الاجام الاخشنشان
ولا ينبغي ان يوكل حين يصاد لانه اذا اكل حين يصاد كان لحمه قليل اللذاذة ويولد
ايضا بولد السوداء ولحوم الحبارى حارة شديدة العفوصة وغذاؤه غليظ ينفع
المبرودين ومن شكلته الرياح واذا طبخت بالماء والملح وصب فيها دهن اللوز صلحت
بعض الصلاح ولحم السلوى غير صالح في الانهضام ولا في الغذاء . ولحم الشقراق كاسر
للرياح واما السودانيات فاردأ الحمام من القنابر واقل غذاء وينبغي ان يصلح بالدهن
الكثير فان في لحومها حرارة كثيرة لما ياكل من الجراد وساير الحشرات وما كان منها
سمينة بالطبخ فهي اسرع نزولا ولا ينبغي ان يوكل منها ما لم تجر العادة باكله فان
فيها عصافير تاكل الهوام السمية والكثير منه جبلية وقلما يكون في المروج وللحمها
روايح والوان منكرة . في السمك واما الحيوان المائي الذي جرت العادة باكله فهو
جنس السمك وانواعها كثيرة وطباعها في الخفة والثقل والطيب والزهومة مختلفة
بحسب اختلاف اجسادها في العظم والصغر واختلاف مواضع تولدها من البحار
والاودية الكبار والانهار الصغار والغياض والاجام والمنابع والغذاء الذي
يغتذي به وبحسب صنعتها من الشي والقلي والطبخ والتقبين والتمليح فالعظيم الجثة
اكثر غذاء وفضولا واعسر هضما والصغير الذي ياوي المواضع الصخرية من شطوط البحار
افضل جميع السمك وبعده اللجي الذي ياوي اللجج من البحار في جودة الدم وسرعة الهضم
الا انه اصلب والدم المتولد منه غليظ ثم الذي يكون في انهار ماؤها كثير عذب وجريها
حارة يجري على الرضراض او على الرمل وهي بعيدة من المدن نقية للمياه صافية مكشوفة .

قيل كل سمك طري
يوكل حارًا يزيد في الباه

للرياح ذات حشائش جيدة محمودة الغذا وهي اذا صيدت لا يعفن سريعًا بعد اخراجها
من الماء وليست بسهكة منتنة الرايحة ولا قليلة اللذاذة ويجب نقصان سمك الانهار
عن سمك البحر في سرعة الانهضام وجودة الغذا ونقصان سمك البحيرة عن سمك الانهار
وسمك الاجمة عن سمك البحيرة واجود السمك الذه واقله سهوكة صغر ام كبر
واردا السمك الكثير السهوكة المنتن الرايحة القليل اللذاذة والسريع النتن والتعفن
وما اصفر منها او اسود وسمك الاجام والمياه القايمة في الغاية القصوى من الرداة
والمفرط السمن اللزج اللحم ردي وما كان من سمك الانهار التي ماؤها قليل وجريتها خفية
او تمر بمدن عظام يقع فيها اقذار الناس واوساخ المدينة او ماؤها كدر او الحماة
فيها كثيرة فهي بطية الانهضام ردية كثيرة اللزوجة والمخاطية وعامة انواع السمك
موصوفة بالرطوبة والبرودة ولا خير في تناولها لاصحاب الابدان الباردة الرطبة
السمينة الكثيرة اللحم لانها تكسبها زيادة برودة ورطوبة بلزوجتها ورطوبتها
ويتولد منها في تلك الابدان بلاغم غليظة ردية تتولد منها امراض خبيثة الا
ان تجري بذلك العادة من قوم يكون السمك اكثر غذايهم من سكان سواحل البحار
وجزايرها وغيرهم فاما اصحاب الحرارة واليبس فربما انتفعوا بالطري منها وكان لهم
كالعلاج لانه يتولد منه دم بلغمي يرطب البدن ويزيد في المني وينفع اصحاب الصفرا
على انه في الجملة يسير الغذا ولان يطفي الصفرا بغيره من الاطعمة خير واصلح
لانه لا يعدم منه طول الوقوف في المعدة وجميع لزوجات ردية في البدن تتولد منها
ضروب الامراض الباردة وكله عسر الهضم بطي الوقوف معطش طريه ومالحه وقد يصلح
السمك مسكبجا للمحرورين والمحمومين وينفع اصحاب اليرقان وللاكباد الحارة واضر ما يكون

السمك

76

السمك باصحاب الامزجة الباردة والمعدة البلغمية فينبغي ان يصلحوه بالقلي والنقي
بدهن اللوز ويأكلوه حارًا بالفلفل ونحوه ويصابروا العطش والعسل ايضا مما يصلحه
اذا اخذ عليه ويجلو بلاغمه ويغير مزاجه لا سيما ان كان معه شي من الافاويه وربما كان
للخل ادخل منه في اصلاحه وازالة تعطيشه في بعض الامزجة وافضل ما يوكل السمك
اسفيدباجا بما وزيت وملح وشبث وكراث والمكبب على اخف على المعدة من المقلي في
الدهن على انه ليس بجيد ايضا ولا مرضي والمشوي اغذا وابطا نزولا والمطبوخ بالضد
وافضل طبخه ان يطبخ بالما حتى يغلي ثم يلقى فيه ومرقته مليّنة للبطن وما لوّث
بالدقيق وقلي بالدهن وخم جدا كثير للاعطاش بطي النزول والمارماهيج
اقل برودة من جميع انواع السمك واوفق للباه فاما المملح فهو حار يابس محرق للدم
كثير الضرر معطش جدا وهو قديمه والمقدد من لحم السمك ومن كل لحم زكي لانه هو
الشي الذي قد ذهب صفوه ولبابه وبقي اثقل واغلظ ما فيه والاشيا المقددة
حكم كل منها حكم العفن الفاسد فلذلك يجب تجنبها الا ان السمك المالح من جهة انه
مقطع ملطف يصلح ان يوكل منه يوم يعزم على العلاج او يستعمل منه القليل بقدر
ما يستعمل الكوامخ ومربحا له او ممقورا عند اكل الاغذية الدسمة ليطري الشهوة
وكذلك جميع الكوامخ التي تتخذ من السمك انما يستعملها من يستعملها لتنقية المعدة
وجلايها من البلغم وتجفيفها وتطييب النكهة وازالة البخر المتولد عن البلغم الفاسد في
المعدة وتنبيه الشهوة الساقطة لوخامة الاطعمة الدسمة البشعة ولا يصلح ان
يعتمد عليها وحدها في التادم بها والخل يكسر من عادية هذه كلها واعطاشها وعادية
جميع الكوامخ المالحة جدا

في البيض

واما البيض فانه غذا يجانس اللحم لانه جزء من الحيوان

بل حيوان بالقوة وذلك لان بياض البيض للفرخ بمنزلة المني للجنين في كينونة الاعضاء
الاصلية منه والصفرة له كدم الاقراء في تغذيته وكما ان منوزع الدم وقسم
الغذاء في الجنين من الوسط الى الاطراف لورود الدم من كبد امه الى كبده بطريق السرة
وانتشاره منها الى جميع اعضايه فكذلك جعلت الصفرة وسط البياض مجتمعا معدا
لتغذية اعضاء الفرخ تغتذي منها الى ان تفنى تلك ويقوى هو على طلب الغذاء
فيخرج وكان ذلك ولادة له ولما جعلت صفرة البيض غذا حيوان ضعيف الحرارة
عديم منافذ الفضلات جعلت معتدلة المزاج الى الحرارة لطيفة سريعة الاستحالة
الى الدم برمتها فاجتمع فيها ثلثة معان سرعة الاستحالة الى الدم وقلة الفضل الذي
لا يستحيل منها اليه وكون الدم الذي يتولد منها مجانسا للدم الذي يغذو القلب خفيفا
يندفع اليه بالعجلة فلذلك كانت اوفق ما يتلافى به عادية الامراض المحللة لجوهر
الروح المقللة لمادته التي هي دم القلب وتنوب عن اللحم في بعض الاحوال واجود البيض
بيض الطيور المحمود اللحم كالدجاج والتدرج والدراج والقبج وكان طريا لم يمر عليه
الزمان ولم يكن موضوعا في المواضع الحارة ومن بعدها بيض البط على انه رديء
الغذاء واما بيض الاوز والنعام وما يشاكلها فثقيل وخم سهك بطيء الانهضام
وبيض الدجاج التي ليس معها ديكة اقل غذاء من بيض الدجاج التي معها ديكة وبياض
البيض بارد لزج عسر الهضم ليس بجيد الدم والبيض السليق المشتد كثير الغذاء
الا انه عسر الهضم بطيء النزول والرقيق سريع الغذاء والنزول والرعاد متوسط
بينهما وافضل ما كان من البيض ما سلق في الماء ولم ينضج النضج التام حتى ينعقد
بل نضج نصف النضج وهو الذي يقال له النيمبرشت فتنضج صفرته وينكل بياضه

فان ذلك يكون اسرع انهضاما واجود غذاء والعجة ثقيلة بطيئة وخمة وخاصة
ان كانت على سمن وعلى الزيت اخف وامرأ وكلما كانت العجة ارطب كان اسرع
نزولا والاجود ان لا يستعمل في العجة بياض البيض بل صفرته فقط وبيض العصافير
خاصة يهيج الباه اذا اتخذت منها عجة على السمن والبصل وليس يصلح ان يدمن ذلك
على سبيل غذاء بل على سبيل علاج ومما يتحسى من البيض يكون قليل غذاء الا انه اسرع
انحدارا ويملس خشونة الحلق والرية ويسكن اللذع والحرقة الحادثة في المثانة
ويمنع النزلات وابطا البيض انحدارا واغلظه ما دفن في الرماد الحار ونحوه
حتى ينعقد وما طاما غلظ على الطابق فهو اردا البيض غذاء وينقلب في المعدة الى
البخار الدخاني ويفسد بفساده ساير الطعام وقد يفقص البيض على الزيت
والمري ويضرب ويطبخ في اناء مضاعف حتى يغلظ غلظا معتدلا ويرفع وكان اسرع
هضما واجود غذاء واذا شويت صفرة البيض كانت اكثر تجفيفا وتسخينا للمعدة
واذا سلق البيض بالخل واكل عقل البطن وجميع البيض يزيد في الباه ومزاج
البيض في جملتها اعني بياضها وصفرتها اميل الى البرد فلا يوافق وخاصة المسلوق
منه اصحاب الامزجة الباردة والمعدة الضعيفة فان اضطروا الى ادمان اكله
فليأكلوه بالملح والفلفل والمري والخل فان ذلك يلطفه وليجتنبوا البياض خاصة
فانه يتولد منه بلغم غليظ لزج ولا يوكل البياض بالخل فانه يصلبه اي يذهب
بما فيه من الرطوبة والرقة ويجففه ولذلك متى سلق بالخل صار حابسا للبطن
على ان في الخل حرارة وبرودة فاجتمع مع بياض البيض اجتمع البردان وانطفت
الحرارة بينهما وصار بياض البيض ابرد مما كان واعصى على القوة الهاضمة

واما الصعترة فان للخل جلا وجلا لانها هشة بغوص الخل فجمع اجزايها على السوا ويلطفها فان آثر مؤثر اكل البياض فليأكله بالملح والمري والزيت فان ذلك مما يعدل مزاجه ويقطعه ويخرجه سريعا. وينبغي ان يجتنب السمن اصحاب القولنج. وبيض السمك عسر الانهضام ليس بسريع الانحدار واذا استحكم انهضامه غذى غذا كثيرا. وبياض البيض لبرودته وعروبته نافع للاوجاع اللاذعة والاحتراقات الحادثة عن المواد الحارة والقروح شديد التسكين لها اذا وضع عليها وعلى الاورام الحارة نيا. وبيض السلحفاة البرية مجرب لسعال الصبيان

في اللبن وما يتخذ منه

والذي يتلو البيض من اجزاء الحيوان هو اللبن لانه دم متين فيه بعض الاستحالة ونزل قليلا عن مشابهة مزاج الام الى مشابهة مزاج الولد فخلع صورة الدم وصار ارطب منه وارق واقل حرارة لكون اشد مناسبة لمزاجه واسرع استحالة بحرارته الى الدم الذي يناسب اعضاه في الرقة واللطافة فلذلك اذا قيس اللبن الى مزاج المستكملين يكون ابرد وارطب من المعتدل الا انهم اذا شربوه وكانوا اصحا اقويا فاستولت عليه طبيعة حرارة فاضلة ورددته الى طبيعة الدم المعتدل بسرعة فاغتذوا به غذا حسنا. واما اصحاب الامزجة الباردة والبلغميون فلان حرارتهم لا تحيلها الى الدموية كما ينبغي وابدانهم تستعمله قبل الاحالة لقربه منها فيزيد في برودتهم ورطوبتهم. فاما اصحاب الامزجة الحارة اليابسة فينتفعون به غاية الانتفاع لانه مع ما يغذوهم غذا صالحا يبلغ فيهم مبلغ الدوا النافع لهم اذا لم يكن في معدهم صفرا تحيله وتفسده. وكل لبن فهو مركب من جواهر مختلفة فيها قوى متضادة لانه مركب من ثلثة جواهر وهي الما والجبن والدسم. فالمائية التي فيه ملطفة للاخلاط الغليظة مطلقة للبطن

مقدم

لحدة فيها كبورقية مستفادة من الدم الاول. والجبنية مولدة للخلط الغليظ والسدد في الكبد والحجارة في الكلى والمثانة عاقلة للبطن لغلظها وبرودتها والدسمية والزبدية قريبة من الاعتدال الى الحرارة والرطوبة وكلما كانت المائية فيه اكثر فهو آمن من السدد في الاحشاء والتجبن في المعدة الا انه اقل غذا واشد اطلاقا للبطن وما كانت الجبنية فيه اكثر فهو اكثر غذا الا انه غير مامون العاقبة عند الاكثار منه. وبين الالبان اختلاف في ذلك على حسب اختلاف اجناس الحيوان واختلاف الاوقات واختلاف غذا الحيوان اما على حسب اختلاف اجناس الحيوان فان لبن البقر اغلظ الالبان واكثرها جبنية ودسما واقلها مائية ولذلك غذاوه اكثر وانحداره ابطا. واما لبن اللقاح فهو ارق الالبان كلها واكثرها مائية واقلها دسما وجبنية ولذلك غذاوه اقل والاطلاق للبطن اكثر من جميع الالبان. واما لبن المعز فمتوسط فيما بين هذين معتدل لان هذه الجواهر الثلثة فيه على اعتدال. واما لبن النعاج فهو بين لبن المعز ولبن البقر الا ان الجبنية على لبن النعاج اغلب من الدسم فهو الى توليد البلغم اميل. واما لبن الاتن ولبن الخيل فهما بين لبني المعز وبين لبن اللقاح الا ان لبن الاتن الى لبن المعز اقرب. ولبن الخيل الى لبن اللقاح اقرب فلبن الاتن والخيل اعون على اطلاق البطن واقل غذا. ولبن البقر والنعاج اكثر غذا واعون على امساك البطن. ولبن اللقاح يطلق البطن اكثر وينفع من الاستسقا وصلابة الطحال وسدد الرحم. ولبن الرماك يدر الطمث. واما اختلاف الالبان بحسب اختلاف الاوقات ففي الربيع وعند قرب العهد بالولادة يجد فيه اللبن الثخين الذي طال لبثه في الضرع في وقت الحمل واستحكم نضجه وغلظ حتى صار دون المقدار وهو اللبا فالبن ارق ما يكون واعون على تليين البطن ثم لا يزال

[illegible]

يتزايد غلظه الى ان ينقطع ولذلك كلما امعن الصيف الى الخريف امعن اللبن في
الغلظ • واما الاختلاف بحسب غذا الحيوان فالذي يرعى الحشيش الغض الطري ارطب
وارق واعون على تليين البطن • والذي يرعى اغصان الشجر اليابس القابض اقل تلييناً للبطن
واوفق للمعدة ولذلك صار لبن المعز اوفق للمعدة وامساك البطن لانه يرعى ذلك والذي يرعى
حشايش مسهلة ويتنوعات يصير لبنها مسهلا ما بالضد • والذي يرعى من الحشايش
الجفاف الطيبة الروايح ويتحول لذلك ويجعل جبنه اجود والطف من لبن الحيوان الذي
يربط ويعلف في البيوت ولاسيما ان اطعم الكسب وحب القطن فانه يصير لبنه عند
ذلك في غاية الغلظ وكثرة الفضول والنفخ • وافضل الالبان واصلحه ان يتولد منه
دم محمود ما كان من الحيوان الصحيح المعتدل اللحم • ولبن السقيم والهرم ردي كما ان لحمها ردي
واذا خرج اللبن من الضرع فعلى حسب طول لبثه ينقص من جودته ومما يستدل على صحة
اللبن ان لا يوجد فيه مرارة ولا حموضة ولا يكون له رايحة وان كانت نظيفة ويكون
شديد البياض لذيذ الطعم كان فيه حلاوة ويكون مستوى الغلظ قطرت قطرة على الظفر
بقيت مجتمعة قايمة • واللبن كثير الغذا جيد يخصب البدن مرطب له يدفع عنه القشف
والامراض اليابسة كالجرب والحكة والسل ونحوها ويحفظ رطوبات البدن الاصلية
فتطول مدة النشو وهو صالح للصدر والرية وما يليها غير صالح للراس والعين والمعدة
اليها النفخة نافع للسعال اليابس وحرقة البول مانع للنوازل الحادة مسكن لحدة الاخلاط
الحريفة دافع لغايلة السموم الحادة والبنج • وهو افضل غذا للابدان اليابسة
تميل بها الى الاعتدال ويخصبها خصوصا ان اتخذ منه الحرايس والشيرزونج ويزيد
في الدم والمني ويهيج الجماع حتى اللبن الحامض • والماست في الالبان الحارة المزاج

اي مرعوليا

رائحة

ينفع ويرطب وينفع من قروح الرحم اذا احتقن به ومن الرمد الكاين من النوازل
اذا ضرب مع بياض البيض ووضع على العين • والغرغرة باللبن ينفع من وجع اللوزتين
واللهاة • والاقتصار على اللبن عن محمود للاصحاء المزمنين عادتهم من ايام بذلك •
وعامة الالبان موصوفة بلطف التركيب وسرعة الاستحالة الى كل خلط يغلب على المعدة
من انواع البلغم والصفرا فتقويه ويزيد فيه الا ان يجعل دايما اويقع في الطبخ فان
طبيعتها تمتزج عند ذلك بطبيعة ما يكون مخلوطا بها • والحليب منها هو الموصوف العلاج
والمحمود في اغذية الذين يومرون بتناولها • والمذموم منها الكثير هو ما زاد بالحليب الحامض
الشديد الحموضة لان الحموضة من اللبن فساد عارض له لكن المعدة الحارة طبعا او عرضا
يصلحه وينفع به • ولبن الاتن ينفع اصحاب الدق والسل اذا شربوه حليبا حين يخرج
من الضرع اذا لم يكن حمام شديدة • واوفق الالبان وانفعها لهم لبن النساء العجيبات
الابدان الجيدات الغذا • وادمان اللبن يضر بالاسنان واللثات وذلك انه يرخي
اللثة ويبلها ويعين على سرعة تاكل الاسنان • ويضر باصحاب الحمى والصداع وغلظ
الاحشاء والرياح • ولبن الغالب على بدنه المرار واذا نزعت عنه المايية بالطبخ او
بالقاء الحجارة والحديد فيه صار حابسا للبطن • وان صب عليه ماء اخرج عن قوته
حتى في تلك المايية اللاهية وان فعل مثل هذا بالمخيض يصير اعقل للبطن لذهاب الزبد
والمايية عنه معا • وقد يفعل باللبن خلاف هذا اعني ان ينزع عنه الزبدية والجبنية
بالانفحة او بالسكنجبين وغير ذلك حتى يبقى المايية مفردة وهي التي تسمى ما الجبن
وهو يلطف الاخلاط الغليظة • وينقي الاحشاء ويغسلها ويسهل الفضول المحرقة
والعفنة شربا او احتقن به من غير لذع بل يسكن اللذع وينقي القروح ويبراها

البطيخ ام

صفة ما الجبن

[illegible]

وينفع اصحاب اوجاع الكبد واليرقان واصحاب الامراض الصفراوية والسوداوية
واللبن الذي ينزع عنه الزبد فقط وهو المخيض يكون موافقا لاصحاب الامزجة الحارة
والخلقة الصفراوية ولمن قد غلب على معدته الحرارة واليبوسة مع نحول البدن
واصحاب التعب ولمن قد اشتد عطشه والذي ينزع زبده ويصفى مائيته ايضا
حتى يبقى منه الجزء الغليظ الجبني فقط ويحمض ويسمى حينئذ الدوغ فهو يغذو البدن
غذاء صالحا وينفع اصحاب المعدة الحارة واصحاب الاسهال المزمن لا سيما ان كان
من لبن اغلظ الا ان المعدة الباردة لا تحتمله واللبن الحليب يحمض ويتجبن ايضا في
شراسيف المعدة فينبغي ان يهجر اصحاب المعدة الباردة اللبن وما يتخذ منه ويحذروا
منها اشد الحذر ويدفع ضرر اللبن عن الامزجة الباردة العسل والابازير وعن الامزجة
الحارة الرابعة ربوب الفواكه الحامضة ويدفع ضرره عن الاسنان واللثات التمضمض
بعد شربه بما يجلوها والملح والعسل مما يمنع تجبن اللبن في المعدة ويسرع بانحداره
والطبخ يزيل نفخه واشد الالبان تجبنا في المعدة اكثرها جبنية خاصة ان شربت
وحدها وينبغي لمن شرب اللبن على سبيل التداوي ان يشربه حارا كما يحلب ولا يتبعه بشيء
حتى ينهضم وينحدر وان شربه للاستمشاء فينبغي ان يكون شربه اكثر وان يتمشى مشيا
رقيقا ويسكن اخرى حتى يخرج وان شربه مطبوخا لاختلاف المرار او لطلب الاسهال والسحج وغير ذلك فينبغي
ان يحتاط ويوقى في طبخه كيلا يحترق ويفسد بان يحرك دايما في القدر بعود عريض
كانه يجرده من جميع النواحي ويمسح ما علا وفاض على شفة القدر بخرقة خشنة لطيفة
ولا يرده الى القدر لئلا يفسد اللبن بفساده ويفعل به هكذا الى ان يغلظ غلظا مستويا
واللبن الذي يحلب من الحيوان الذي ولد قد يغلظ ويجمد في زمان يسير اذا وضع على رماد

حار

٨١

حار وهو اللبا وهو عسر الانهضام بطيء الانحدار والخروج ولا سيما اذا لم يخلط
معه عسل الا ان البدن قد يغتذي به غذاء كثيرا الزبد حار رطب باعتدال مغر ملين
نضج من السعال ويعين على النفث ويذهب القوابي والخشونة من البدن ويلين الطبيعة
ويسقط شهوة الطعام ويذهب بوخامته الملح والجبن الحريف وقد يذهب بذلك
ايضا العسل اذا خلط به واما الجبن فالرطب منه متوسط في الغذاء وفي الانحدار
بين اللبن وبين الجبن اليابس لبقية المائية التي فيه وهو بالرطوبة التي فيه يزيد
في الخصب ويكسر لهيب المعدة وهو اقل توليدا للخلط الغليظ واذا تنول قبل الطعام
اطلق البطن سيما مع العسل لانه يلطفه وينزل به وهو غير صالح للمبرودين والبلغميين
واما الجبن اليابس فانه يغذو غذاء كثيرا قويا لان ما في اللبن يصير جبنا
الا انه يستحيل في المعدة الى الاحتراق والدخانية لدسمه والحدة التي استفادها
من الانفحة وعدم ما يكسر الحدة ويغمرها من المائية التي في الجبن الرطب ويعقل
البطن لغلظه ويبسه لا سيما ان سلق وعصر ثم شوي وهو اعسر انهضاما وارداء
غذاء والملطفات تزيده شرا والمملوح الغير العتيق بين الجبن الرطب واليابس في
قلة الغذاء وكثرته وبطوء الانحدار وسرعته واما الجبن العتيق فيختلف حاله
بمقدار عتقه فالحريف منه حار ملهب معطش رديء الغذاء غير انه يقوي فم
المعدة اذا تلقم منه بعد الطعام ويذهب البشم والوخامة التي تجعلها الاغذية
الحلوة والدسمة وفي اصناف الجبن اختلاف كثير على حسب اختلاف طبايع الحيوانات
التي تتخذ من البانها واختلاف صنعتها وعلى حسب ما مر عليها من الزمان ويتعرف
جودتها ورداءتها من جرم الجبن وطعمه ومن العطش الذي يحدثه اكله بعد اكله

اما من جوهره فما لان منه اجود مما صلب والمتخلخل الرخو المنتفخ اجود من الكثيف
المكتنز المتلزز والمتوسط بين المتين العلك واليابس الخشن السريع التفتت اجود
واما من قبل الطعم فاللذيذ الذي يضرب طعمه الى الحلاوة افضل من ساير ما له طعم قوي
والمعتدل الملح افضل من كثير الملح وعديمه. واما من الجشاء فما كان طعمه يوجد في الجشاء
بعد اكله قليلا قليلا ثم ينقطع فهو اجود. وما يبقى طعمه في الجشاء طويلا فليس بمحمود لان
ذلك يدل على عسر استحالته وبطوء انهضامه لان الطعام اذا انهضم فلا بد من
ان يستحيل منه كل طعم فيه **والانفحة** لطيفة محللة حارة يابسة في الثانية تحلل
الدم واللبن الجامدين في المعدة وتجمد كل ذايب وان احتملت اعانت على الحبل وان
شربت منعت الحبل ونفعت من الصرع **الماست** ابرد من اللبن الحليب يطفي الحرارة
ويصلح ان يوكل قبل الطعام في يوم تعب وحر **والرايب** ابرد من الماست كثيرا واكثر
نزولا واشد تلطيفة واكثر نفخا واوفق للمعدة الحارة والمحرورين غيرانه رديء
للعصب والعلل الباردة **السمن** مرخ للمعدة ملين للصلابات اذا ضمدت به نافع
من نهش الافاعي والسموم الحارة الحريفة ويهيج من ادمانه الامراض البلغمية وهو
اقوى الادهان واغلظها واغذاها كلها **اللور** وخم ثقيل لا يبعث الشهوة كما
يبعث الجبن لكنه اسرع نزولا واقل تسديدا ولا يعطش وهو دسم من الجبن واللبن
المصل قوي البرد مسكن للعطش مطفي للصفراء رديء للعصب وللامراض الباردة
الاقط دونه في هذه الخلات وهو اقل بردا منه وموجبن
الرخبين يتخذ من الرايب فيه قوة محللة وهو اقل ضررا بالمعدة من الجبن المعروف
في الفواكه والثمار ان الفواكه والثمار قليلة الغذاء بالنسبة الى

ولحوم الحيوانات واجزايها وانما خلقت للتفكه بها والتداوي لمن يعاف الادوية
ويكرهها فاجتمعت فيها خلال ثلث التفكه والتداوي والتغذية ان اوثرت
احديها واستعملت هي لاجلها على شريطة موافقة الطبع والمزاج كانت الثلث
معا ومتممتين لها فلذلك صارت المداوات بها في التغيرات القليلة والعوارض
السهلة مثل التسخين والتبريد والتجفيف والترطيب والاستمساك والاسترسال
ونحوها اخف على الطبع وانجع ولهذا ما امر المعالجون بان لا يبعد لواعنها وعن
البقول الا بالضرورة وكذلك ان تفكه المتفكه بها بما يناسب مزاجه منها ويوافق
حاله كان له فيه العلاج ايضا وبعض التغذية وهكذا المغتذي الذي ليست له حاجة
الى كثير غذاء ان اخذها على سبيل مراقبة المناسبة لمزاجه اثمرت له المداواة
والتفكه والتغذي بها جميعا فينبغي ان يتناول بهذه الاغراض الثلثة ويتعلل بها
ولا يستكثر منها كما يستكثر من الاغذية الملطفة لان الملطفة منها محرقة للدم
والغليظة مبلغمة له مثقلة للبدن. والفواكه الرطبة انما توافق التعبين
المرتاضين المحرورين لانها ترطب ابدانهم وتزيل ما نالهم من اليبس والقحل وتبردهم
ايضا تبريدا معتدلا خاصة ان اكلوها مبردة الا ان الاستكثار منها يجعلهم
عرضة للحميات العفنية لان كل ما يملا الدم مائية يتحلل في البدن غليانا للعصارات
في خارج وقد تنصر تلك المائية صديدية اذا لم يتحلل ويبقى في العروق وكلما
يولد المائية والخلط النيء كالمرار من الفواكه الرطبة التفهة والحامضة والحلوة
والحريفة فانها تجلب الحميات لتعفن المائية منها الدم وتسديد اللزجة والغليظة
منها المجاري وتخين المراري منها البدن لحدة الدم المتولد منها هذا اذا انهضمت

في المعدة ولم يفسد فيها فاما اذا عفنت في المعدة وفسدت بلغت من رداءتها واستحالتها
الى الكيفيات الردية الى ان تقارب السم • وينبغي ان يكون القصد منها للبابها ويتجنب
قشورها فانها لانكاد تنهضم فتلتصق بالمعدة والامعاء • وان يتجنب منها التي لم تدرك
ولم تنضج فان فضل ما قد نضج من جميع الثمار على ما لم ينضج ليس باليسير • والتي قد عتقت
وعفنت او قاربت العفونة ايضا ردية • وينبغي ايضا المضادة منها المزاج من يطعم
فان حكمها في هذا الباب حكم الالحان والحبوب بل حكم الاشربة والربوب والثمار الرطبة
اللينة سريعة الانحدار سريعة النفوذ في البدن كما سريعة الاستفراغ بالبول
والتحلل من الجلد ولذلك صارت قليلة الغذاء • واما اليابسة الغليظة منها فحالها على
خلاف ذلك وكل ما كان منها اسرع انحدارا والان البطن احمد مما يبطو انحداره وما
كان منها الين فهو احمد مما كان اصلب وما يمكن ان يدخر من جميع الثمار ويبقى فهو احمد
مما كان يتسرع اليه الفساد خارجا فهو في البدن ايضا كذلك وينبغي ان يترك الفواكه
كلها حتى يجف قليلا ثم يوكل • واشبه الفواكه بالغذاء التين والعنب الحلو النضيج
والتمر لسرعة نفوذها في البدن وصداقة الكبد لها والقوة الغاذية بحلاوتها
ولغذائها مع ما فيها من المتانة والقوام • فنبدا من ثمر النخل لانها اشرف الشجر واعلا
مرتبة • ومن ثمرها الجمار والطلع والبلح والبسر والرطب والتمر والقسب
اما الجمار فبارد يابس في الاولى يعقل الطبيعة ويقمع المرة الصفراء والدم الحريف
الحاد وهو بطي الانحدار عن المعدة وغذاوه يسير جدا فان اكثر منه مكثر فليشرب
بعده ماء العسل المطبوخ واما الكفري وهو **الطلع** فاليبس اغلب عليه وبرده كبرد
الجمار وهو بطي الانحدار عاقل للطبيعة يورث الكثرة منه وجعا في المعدة وقولنجا

فلذلك

فلذلك ينبغي ان يوكل مع الاغذية الدسمة والباذنجان **واما البلح** فبارد يابس في اوسط
الثانية دابغ للمعدة واللثة والفم ردي للصدر والرية للخشونة التي فيه بطي في
المعدة يغذو غذاء يسيرا ضعيفا فاذا صار بسرا وحلا وعذب صار حارا في الاولى
يابسا في الثانية تدل على ذلك حلاوته وعفوصته ولذلك كان نافعا للفم واللثة
والمعدة عاقلا للبطن • ويولد القراقر والنفخ اذا شرب على اثره الماء ومضيه والقاء
ثقله احمد من اكله **واما الرطب** فحار في الثانية رطب في الاولى ليس ملطخ للمعدة
ملين للطبيعة ومعاقل حرارة من التمر وخاصة المجزع والمنصف منه وهو
اكثر مضرة منه وتوليد الخلط الفاسد وخاصة في البلاد الباردة لانها لا يعتدل
فيها ولا ينضج تمام النضج وجالينوس يمدح الرطب القليل الرطوبة الخفيف الذي فيه
عفوصة يسيرة كالقسب لان ما كان كذلك كان دابغا للمعدة واحمد الرطب
الهيرون وما اشبهه واصناف التمر كثيرة واردأها اغلظها جرما
واعظمها وما اسود منها واشدها حرارة اصدقها حلاوة واقبضها اشدها
امساكا واغذاها احلاها وجميع اصناف التمر عسرة الانهضام وما ينفذ منها
في البدن من الغذاء فهو لا محالة غليظ وربما كان لزجا اذا كان التمر لحيما
واذا اجتمع في الغذاء الغلظ واللزوجة والحلاوة ولد دما غليظا حارا
واحدث سددا وغلظا في الاحشاء فلذلك يضر باصحاب الامزجة الحارة
وللمستعدين للحميات والصداع والرمد والقلاع والخوانيق **واما البارد**
المزاج السليم الاحشاء فيوافقهم ويزيد في الدم والمني فيهم وما يدفع به
ضرر الرطب والتمر السكنجبين وماء رمان الحامض والبوارد ومن اصلحها يوكل معه ••

المجزع هو الذي احمر بعضه ونضج بعضه ولم ينضج وهو انواع من المنصف لان المنصف هو الذي يكون البعض المعين منه نضيجا وبعضه غير نضيج

اللوز والخشخاش ويدفع مضرتهما عن الاسنان التمضمض بعد اكلهما بالخل والسكنجبين
واما القسب فهو قريب من البسر وهما جيدان للمعدة حابسان للطبيعة حرارتهما
اقل من حرارة الرطب واما التمر هندي فبارد يابس في الثانية قامع للصفراء
ويقوي المعدة المسترخية ويقطع القذف المري وينفع الحميات الصفراوية ويسكن
العطش في التين ان فضل النضيج من التين على غير النضيج يتبين اكثر مما يتبين في
ساير الفواكه لانه كلما كان ابعد من النضج كان جرمه ابرد والرطوبة اللبنية التي
فيه احد واجف لان التين له في نفسه طبع ولاوراقه نوعية فهو عند النهوة
قريب من الاوراق ولذلك اذا وضع التين الفج على الخيلان والتوثة قلعها مثل
ما يفعل لبن شجر التين وعصارة ورقها واجوده الابيض ثم الاحمر ثم الاسود
والطري منه المستحكم النضج يتولد منه دم اجود واكثر تغذية مما يتولد من
ساير الثمار الرطبة وينحدر عن المعدة سريعا وينفذ في البدن كله نفوذا
حسنا ويخرج عنه وذلك لان فيه جلاء قويا فبسرعة انحداره وخروجه وقوة
جلايه كان اقل مضرة من ساير الفواكه وبها ينقي مجاري البول وقصبة الرية
ويطلق البطن وكلها نفخة الا انها قليلة اللبث وهو حار رطب في الدرجة
الاولى واليابس منه حار في الثانية معتدل في الرطوبة واليبس وهو اكثر
غذا ويسخن ويعطش ويميل الى الادرار وفيه قوة ملطفة قطاعة مع تعريه
بها يهيج البطن للاستطلاق وينقي الامعاء والكلى والصدر وادمانه يقمل
ويورث الحكة لدفعه الرطوبات المتعفنة من الاحشاء الى ناحية الجلد او
لتوليده الدم الردي في الابدان التي يبطو نفوذها فيها ويحلله عنها

ولحميته

بنفوذا

ولحميته اسرع نزولا والطف نفخا الا انه ردي للمعدة واسرع الى الغثي وفيه قوة
جذب وتحليل واصلاح التين كاصلاح التمر واذا اكل التين اليابس مع الجوز واللوز
والكمونسا اجود وينبغي ان يقشر الرطب ثم يوكل لان قشره عسر الانهضام والتين المطبوخ
يحلل الاورام الصلبة ضمادا بدقيق الشعير وبدقيق الحنطة ينضجها في العنب
ان العنب شبيه بالتين في قلة رداءة الدم المتولد منه وافضل من الرطب الا انه اقل
غذا من التين وهو بري مما يولد التمر من السدد كيسرع في الانحدار ويغذو غذا متوسطا
والصادق الحلاوة مطلق البطن لاسيما ما كان منه يقفا كثير الماء ويخصب البدن
سريعا وينفخ وينزيد في الانعاظ وهو حار رطب في الاول والحرارة اغلب عليه من الرطوبة
واما الذي يعتريه حموضة فانه لا يسخن بل ربما يطفي اذا غسل بالماء البارد واكل
قبل الطعام الا انه ليس يصلح للاغتذاء وتليين البطن والاستمراء والنفوذ في البدن
واجود العنب الابيض الرقيق القشر الكثير الماء واكثر العنب غذا ما بقي في الشتاء
لان ذلك يدل على قلة رطوبته وكثرة لحمه الا انه بطي الانحدار عن المعدة واذا اكل
العنب حين يقطف ينفخ البطن ويطلقه ويحدث نفخة فان علق زمانا صالحا نقصت
هذه الاشيا فيه والاجود ان يمتص العنب ويبلع ماؤه ليسرع هضمه وانحداره فان
عجمه بارد يابس قابض بعيد من اعضا الغذا كلها ولم يحدث فيه تغير محسوس وكذلك
قشره بارد يابس يسير التغير في المعدة الا ان غذا العنب بحاله اكثر وعصيره اسرع
انحدارا واما الزبيب فان نسبته الى العنب نسبة التين اليابس الى الطري
وافضله ما كان لحيما رقيق القشر مكتنزا وهو اغذى من العنب والاولى ان يوكل بعد
نزع عجمه وهو اقل جلاء وتليينا للبطن من التين اليابس الا انه اوفق للمعدة منه ولا

كما يسود الثمر ان التراقي غذاء منه وهو نافع للصدر والرية اذا كان فيهما رطوبة والزبيب
صديق للمعدة والكبد خاصة مقوٍّ لهما خصوصًا ما كان منه قبض واكله بعجمه ينفع من به
عفن في معدته ويحبس البطن والميبختج وهو عصير العنب الذي قد ذهب ثلثاه بالطبخ
ينفع من السعال والربو ووجع الكلى والمثانة واما الحصرم فهو بارد يابس قابض نافع
من العطش والحلقة الصفراوية والغم والخمار قامع للدم والصفرا نافع للمعدة والكبد
الحارتين والحبلى والخبن وفساد الهوا والعلل الحادة مانع للقي الكشمش شبيه بالزبيب
الا انه الين قبضا واسهل خروجًا في التوث ان التوث اذا ورد للمعدة وهي خالية من الطعام
نقية من الخلط اسرع في الانحدار عنها وطرق لساير الاطعمة ولم يولد خلطا رديا الا ان
يكثر منه فان لم يصادف المعدة خالية نقية خالية فسد فيها فسادا عجيبا وفيه جلا
وقوة اسهالية مستفادة من قشر بخرته وما يناله البدن منه من الغذا يسير ونحو قدر
بمنزلة ما ناله من البطيخ وهو حار رطب ملطخ للمعدة مصدّع للمحرورين ويدفع ضرره السكنجبين
والاجود ان يغسل قبل ان يوكل واما التوث الشامي فبارد معتدل في الرطوبة واليبس ينفع
المعدة الملتهبة ويشهي للطعام ويمنع انواع القلبة وينفع الذبحة والاورام الحارة في
الفم والفج الاحمر منه بارد يابس قابض كالسماق والمجفف منه يقوم مقام السماق وينفع
الصفرا ويحبس البطن في المشمش ان الرطوبة التي في هذه الثمرة وتفرج منها سريعة
الفساد والدم المتولد منها ردي سريع العفونة فلا ينبغي ان يوكل بعد الطعام لانه يفسد
ويطفو في فم المعدة وهي باردة رطبة توهن المعدة وتطفي نارها وتتولد من اكثارها الحميات
بعفونة واما اصحاب المعدة الحارة والجشا الدخاني فكثيرا ما ينتفعون بها خاصة
في يوم تعب وحر وهي تطلق البطن وتقمع الصفرا وتذهب الحر الكاين من حرارة المعدة
والشديدة الحلاوة منها اسرع فسادا وعفونة وتنقلب الى المرار سريعًا خصوصًا في المعدة

الحارة المرارية والمشمش اليابس اذا نقع بالما وشرب الما نفع من الحميات الحادة
وسكن العطش ودهن نوى المشمش حار يابس في الثانية ينفع من البواسير في الخوخ
الخوخ بارد رطب في الثانية غليظ بطي النزول عسر الاستحالة الى الدم يتولد منه بلغم كثير لزج
يورث الحميات البلغمية الا انه لا يفسد في المعدة كالمشمش وهو اوفق للمعدة الملتهبة من المشمش
ويشهي الطعام وما كان رخا يخرج منه نواه بسهولة فهو اسرع انهضاما وانحدارا عن
المعدة وما كان ملتصقا بنواه وجوهره صلب مندمج فهو اغلظ وابطا انهضاما وينبغي ان
يوكل الخوخ قبل الطعام ليصادف من المعدة حرارة تعين على هضمه ولا يوكل عليه الاغذية
الحامضة ولا يشرب عليه ما الثلج وهو نافع للمحمومين في وقت صعود الحمى الحادة اذا كان
غبا خالصة ومحرقة وان دق ورقه وضمد به وعصر وشرب اسهل حب القرع والديدان
وكذلك ان وضع على السرة او قطر في الاذن في الرمان الرمان قليل الغذا جيده والحلو
معتدل في الحرارة والبرودة رطب في الاول موافق لمزاج الروح بشقه وحلاوته خصوصا
روح الكبد يحط الطعام عن فم المعدة اذا امتص بعد جودة مضغه وينفخ الا ان نفخه
التفشي وكثيرا ما يضر اصحاب الحميات الحادة لانه ينقلب فيهم الى المرار سريعا وحبه يحبس البطن
وماؤه يطلق ويلين الحلق والصدر الا انه ينقص شهوة الطعام والنوع الاملسي اللين
العجم ينفع من السعال الحادث من حرارة والمز منه ينفع من وجع الفواد الحادث من
خلط لاذع لفم المعدة خاصة ماؤه مع سويق الشعير وهو معتدل الى البرد نافع لمن
اعتدلت طبيعته يحفظها على حالها وعجمه قابض وشحمه مسهل بالعصر فعلى حسب خلطها به
تصير قابضا ومسهلا واما الحامض فهو لطيف قوي البرد معتدل في الرطوبة واليبس يخشن
الصدر ويبرد المعدة والكبد خاصة ويطفي نايرة الصفرا والدم ويكسر الخمار وينفع القي

ويذهب بشهوة الباه للمبرودين وجميعه ينفع الخفقان وحب الرمان الحامض اذا جفف يعقل
البطن ويمنع المواد الصفراوية من الانصباب الى البطن وكذلك سويقه اذا اخذ بماء بارد
وفي جميع اجزايه قبض وافضل اجزايه الاقماع **في السفرجل** ان السفرجل هو من اصلح
الاشياء لتقوية المعدة والبطن كله وحبس الطبيعة وانهاض الشهوة والعون على هضم
الطعام وهو يكاد ينفذ في معدة المريض فضلا عن معدة الصحيح وغذاوه كثير الا انه
بطي الانهضام واذا انضج كان اسهل انهضاما وانضاجه ان ينقى من الحب ويقشر ويطبخ
في ماء العسل وهذا يشد المعدة ولكن لا يحبس البطن كثير حبس او ينقى من حبه ويلقى مكانه
عسل ويطبق ويلبس عجينا ويدفن في رماد حتى يحترق العجين وهذا انما ينبغي ان يفعل بالسفرجل
العفص ليصير الين واخف وانفع فاما البسير القبض منه فالانضاج والنضج يذهب عنه جميع
ما فيه من القبض وهو بارد في الاولى يابس في الثانية اما الحلو منه فانه معتدل المزاج
في الحر والبرد واقل قبضا واشده قبضا اشده امساكا وماوه اشد تقوية وجرمه
اشد حبسا وزهره ايضا قابض وكذلك دهنه وحبه ملين بلا قبض وهو يسكن العطش والسفرجل
يمنع النزف ويقطع الجارورة والاكثار منه يولد القولنج وينبغي ان يحذر ما لم ينضج منه تمام النضج
لانه وان كان كريم الجنس فانه يكون حينيذ باردا غليظا يولد دما رديا واما المستحكم
النضج المخزون الى الشتاء والربيع فكثير الانتفاع في الامراض فينفع اصحاب القيء
للاربك ونفث الدم والذرب وغثي الامعاء واوفق ما يستعمل في ضعف المعدة
الحادث عن الحرارة والرطوبة العفص ثم القابض واما الحامض فيستعمل حيث يكون في المعدة
خلط غليظ ليس بالبارد وجميعه يشد المعدة ويعقل البطن ويدر الشهوة ويقطع القي
حتى الرايحة منه ويكثر البول بالعرض كما يدر الادوية القابضة ويعقله للبطن اذا اكل قبل

الطعام

الطعام واما اذا اكل بعده فانه يلين البطن بعصر المعدة الا ان يتناول منه اليسير فانه
يدفع الطعام عن راس المعدة ويمنع البخار عن الدماغ **في التفاح** التفاح مقو للقلب
بخاصية فيه بعينها بعذوبته وعطريته وتعديله لمزاج الروح ومثل التفاح للقلب
والسفرجل للمعدة والرمان للكبد وهو جيد ايضا لفم المعدة مقو له غير انه يملأ المعدة
رياحا لان الغالب على جوهره رطوبة فضلية وغذاوه اقل من غذاء السفرجل والكمثرى
واكثر من غذاء الرمان وهو مقاوم للسموم كلها وطبعه بارد وابرده احمضه وافضله
ان الحلو النضيج منه معتدل في الحرارة والبرودة والذي يستعمل منه في الربيع يولد المرار والعفص
يولد خلطا غليظا باردا والحامض يولد خلطا باردا لطيفا وهو موافق للمحرورين والمز
يولد خلطا لطيفا معتدلا والحلو يولد خلطا الى الحرارة جيدا لمن يكون معدته باردة
وما لم يكن له طعم فالرطوبة اغلب عليه يولد البلغم وكلها بطي الانحدار وما لم ينضج منه
على سخونة فردي جدا وكذلك من جميع الفواكه لانه بطي الانهضام ردي يسلك في العروق
سهلا ويولد خلطا جاسيا صلبا والمز والعفص منه قابض نافع من الغثي المتولد من
المرة الصفراء وكذلك سويقه والرب المتخذ منه يحبسان الطبيعة ويقمعان الصفراء
وهما باردان يابسان في الاعلى وان كان بيبوسة السويق الى اخر الاول والاكثار
من التفاح ضار للعصب خصوصا الحامض منه وفيه نفخ وخاصة فيما ليس بنضيج وعصارة
ورقه يستعمل في ادمال الجراحات ومنع التحلب قال بعض الاطبا ان من خاصيته
ايراث النسيان ويمكن ان يكون ذلك مخصوصا بالعفص والحامض منه لتولدهما الخلط
البارد الخاصية **في الاترج** ان الاترج مختلف المزاج على حسب اختلاف اجزايه
وفيها جميعا تفريح وترياقية واما قشوره فلها مدخل في الغذايية لجساوتها وصلابتها

ومدخل في الدوائية لعطريتها وحرافتها وهي حارة قريبة من الاعتدال الى الدرجة الاولى يابسة
في الثانية مقوية للمعدة والكبد الباردتين صالحة للغثي مطيبة للنكهة لطيفة محللة
للرياح معينة على الهضم ما لم تكثر فان اكثرها لا تنهضم لصلابتها. والمحرورون يجب ان ياكلوها
بشي من لحمه او حماضه. ويقرب منها ورقه وقفاحه وهما الطف منها. واما لحمه
فبارد رطب في الاول غليظ بطي الانهضام لصلابته ينال البدن منه اذا انهضم غذا كثيرا
الا انه ردي للمعدة منفخ مولد للقولنج مولد خلطا غليظا ولذلك يوكل بالعسل وليطيب طعمه
ايضا. واما حماضه فليس فيه غذا ولكنه من المقويات للقلب الحار المزاج وهو بارد يابس
في الثالثة قامع للصفرا حابس للطبيعة مشهي للطعام فيه تقطيع وجلا ويذهب القوبا
والكلف ويزيل اليرقان اذا اكتحل به وحبه اصلح للاكل وهو حار يابس في الثانية محلل
مجفف يقاوم السموم شربا وضمادا. ودهنه ينفع من البواسير. والدهن الذي يتخذ
من قشور الاترج ينفع امراض العصب ولسع العقارب. والاترج نافع لشهوة الحبالى
ويجب ان يوكل الاترج منفردا لا يخالط بطعام قبله ولا بعده حتى ينهضم وذلك لغلظه
وصلابته ورايحته تنفع الوبا وتصلح الهوا. في الكمثرى الكمثرى كثير الغذا بالقياس
الى التفاح والسفرجل سيما ما كان منه عظيما حلوا ولذلك يتقدد ويوكل في الشتاء
وقيل انه احمد خلطا من التفاح واسرع هضما منه. وفيه ايضا خاصية ما في تفريح
القلب بعينها عطريته وقبضه ومتانة جوهره ويقوي المعدة ويقطع العطش ويسكن
الغثي ويقمع الصفرا الا انه كثير النفخ بطي النزول عاقل للبطن. الا ان يوكل بعد الطعام
فيسرع في احدار الثفل ثم يكون عاقبته عقل البطن وهو بارد في الاولى يابس في الثانية
مختلف الطعم كاختلاف التفاح فمنه الحامض وهو بارد لطيف ومنه العفص

وهو بارد

وهو بارد غليظ ومنه الحلو اللين وهو اقرب الى الحرارة والرطوبة. والحامض منه والعفص
يخلطان في الاضمدة التي يراد بها دفع الفضول المنحدرة الى الاعضاء وعقل الطبيعة ولا سيما
اذا طبخ بالخل والمقدد منه اذا طبخ مع حب الآس فعل ذلك. والاستكثار منه يولد
القولنج واما المسهل فيدفع ضرره وخاصة المنقى. واكله على الطعام يمنع البخار عن الراس
وشربه مخدة واقله حلاوة واجلاه وانفعه اسرعه نزولا واقله وفوقا الا انه ليس يخلو
على حال وان كان في غاية الحلاوة والنضج من نفخ وثقل وقوة. في الاجاص الاجاص
خاصيته تبريد المعدة وترطيبها وتليين الطبيعة لما فيه من اللزوجة والرطوبة وهو ردي
للمعدة مسقط للشهوة خاصة الحلو منه وليس يصل الى البدن من الغذاء منه الا اليسير
والرطب ابلغ منه في الاطلاق وخاصة الحلو اللين الا ان الحامض قد يطلق البطن ايضا
بالتقطيع والتلطيف كما يطلق الاشياء الحامضة الصرفة اذا صادفت في المعدة والامعاء
ثفلا فاما ان صادف المعدة نقية فهو الى ان يحبس البطن اقرب على ان المعدة النقية
من الفضول كالبارد فلذلك يسهل الحامض منه بالحموضة ولزوجة الجرم ورطوبته ايضا
وما كان منه صغيرا صلبا قابضا فهو ردي وكذلك انه غير لذيذ وليس يطلق البطن. وماء العسل
يعين على الاطلاق ويدفع ضرره عن المعدة الباردة. وهو بارد في الاولى رطب في الثانية
والحامض اشد بردا واقل تليينا يطفئ الصفرا ويسكن العطش. والاجاص اليابس
ان طبخ وصفي وشرب بالسكر او الترنجبين او العسل كان ابلغ في تليين الطبيعة
وينبغي للمحرورين ان يتناولوا الاجاص قبل الطعام ولا سيما درعا الى الطعام حتى ينحدر
ويطفئ الحرارة ويسهل المرة الصفراء. والابيض منه بطي الانهضام ليس يسهل كغيره من
الاجاص ويوكل التفكه للعلاج. والاجاص المز موافق لتسكين التهاب القلب

في الزيتون الزيتون يسر الغذا وخاصة الاخضر الفج الذي يجعل في الماء والملح ويسمى زيتون الماء. وهذا الزيتون اعني الفج الاخضر مقو للمعدة منهض للشهوة لان الغالب عليه الجوهر القابض وهو بارد يابس في الاول دابغ للمعدة واذا جعل في الخل كان اقوى وابلغ في هذه الافاعيل. واما زيتون الزيت فهو اغذى لان الغالب عليه الجوهر الدسم. والحديث منه الذي يضرب الى الحمرة يعقل البطن ويشد المعدة. والاسود النضيج سريع الفساد مرخ للمعدة مصدع ضار للعين وهو حار يابس في الاول. والزيتون اذا اكل في وسط الطعام استحلب شهوة الطعام وقل ابطاؤه في المعدة. وان اكل ما عظم منه بالمري اطلق الطبيعة. واما زيت الانفاق وهو المتخذ من الزيتون الاخضر على سبيل الاستعمال للانفاق فبارد يابس في الدرجة الاولى مضاد للسموم دابغ للمعدة مقو لها صالح للمحرورين ولا سيما ان كان مغسولا. واما الزيت المتخذ من الزيتون المدرك وهو الذي يسمى الزيت الركابي لانه يحمل على الابل فحار في الاول معتدل في الرطوبة واليبس انفع من البلغم والبرد. ويجب على المحرورين اجتنابه واجود الكثير لدغا ريحا. والعتيق منه حار يابس في الثانية جلا محلل ولذلك يستعمل بدل دهن الخروع. وورق الزيتون ينفع من القروح في الفم. ويقوي اللثة والعمور اذا مضغ او تمضمض بمائه

في الجوز الجوز قليل الغذا بطيء الانهضام الا انه يولد دما محمودا لطيفا اذا لم يكن عتيقا وهو حار في الدرجة الثانية يابس في الاول وفيه رطوبة غريبة اذا عتق تزول عنه وفي قشره الداخل قبض يسير فهو لذلك يحبس البطن بعض الحبس وخاصة المقلو منه وينفع بالسعال والجوز ردي للمعدة الحارة لانه ينقلب فيها سريعا الى الدخانية والمرار لكثرة دسمه واما المعدة الباردة فتهضمه وتغتذي به وما عتق منه فلا يصلح للاكل لانه يستحيل عند ذلك الى اللطافة والدسم فيسرع استحالته الى المرار ويثير الغم ويصدع

ويحدث العطش والجوز الطري اقل رداءة للمعدة واوفق لتليين البطن ولا سيما اذا اكل مع المري. وما لم يستكمل من الجوز ولم يجف ففيه رطوبة لم يستحكم نضجها كما في ساير الثمار قبل بلوغها. واذا قشر الجوز من قشره الرقيق ذهب عنه اكثر مضرته للفم والحلق ويستعمل تقشيره بان يلقى مع نخالة الحواري على طابق ويقلى قليلا طويلا رفيقا فان النخالة تحرق تلك القشرة الرقيقة ثم يفرك وينشف فينقى ذلك القشر ويصير اصلح ودهنه احد منه وهو شديد الحرارة قوي التحليل والرطب منه اقل اسخانا وهو اسرع نزولا عن المعدة واوفق لها من الجوز الطري وذلك لرخاوة جرمه وفضل حرارته على الجوز. والمقشر من الطري اذا اكل مع السكر يغذو غذا كثيرا ويسمن البدن ويزيد في المخ واللبن والجماع والجوز مع التين والسذاب دوا من جميع السموم ومع البصل والملح ضماد على عضة الكلب الكلب وغيره. واذا اكل الجوز على الريق اعان على القيء واذا اكثر منه اخرج حب القرع وعصارة قشره ينفع من الخناق ومن الاورام الحادثة في الفم والداخلة.

في البندق ان البندق مع انه قليل الغذاء فهو اغذا من الجوز لكثافة جرمه وتلززه وقلة الدهنية وكثرة الارضية التي تدل عليها قبضه الا ان الجوز اسرع انهضاما واقل رداءة للمعدة منه واذا قشر اسرع انحداره عن المعدة والامعاء وهو حار يابس يولد رياحا في الامعاء ويصدع ويقاوم السموم اذا اكل مع التين والسذاب وينفع من لدغ العقارب.

في اللوز ان اللوز شبيه بالجوز الا انه ابطا انهضاما منه وكذلك غذاؤه اغلظ وابقى من غذاء الجوز واقل دهنية وفيه مرارة خفيفة وحلاوة بها يجلو وينقي الاحشاء وينفع سددها ويعين على النفث وفيه ايضا تغرية تلين الحلق وتسكن حرقة البول. وهو معتدل في الحرارة والبرودة رطب في الاول وقالوا اليبس فيه فبعضهم يبسه وانما الاجود المقشر منه لانهم قالوا

انه ينفع من بلة المعدة ويدبغها ولا شك ان ذلك ليبوسة في قشره ولطفه وفيه عفوصة
وحموضة فاذا قلي بقشره كان ادبغ للمعدة • والمقشر غير المقلو ربما يلين البطن خاصة ان اكل
مع التين وان اكل مع السكر الطبرزد او الفانيذ غذا غذاء كثيرا وسمن البدن وزاد في المني
خاصة الرطب منه ودهنه اخف والطف من جرمه وطبعه الى الاعتدال جيد للصدر والرية
والمثانة والكلى غير انه وخم بطيء النزول ودهن اللوز المر احر منه والطف والملح المشوي
منه يصلح لتعليل النفس عند الجوع الكاذب • واما اللوز المر فانه يستعمل كالدواء لا كالغذاء
هو حار يابس في الثانية جلاء يفتح السدد وينفع من الربو والحصى في الكلى والمثانة
وينفع من الكلف والنمش اذا طلي به ويعين على نفث الاخلاط الغليظة اللزجة من الصدر
والرية **في الفستق** ان الفستق صالح لمن يحتاج الى التدبير الملطف من المبرودين وفيه
مرارة قليلة وقبض مع عطرية فلذلك يصلح لتقوية الكبد وبعض الاخلاط التي قد تمكنت
في مجاريها وفي الصدر والرية • وبين الاطباء المتقدمين خلاف في انه هل ينفع المعدة ام لا
والظاهر انه ينفع المعدة للقبض والعطرية التي فيه وخاصة المقلو منه وينبغي
ان يوكل بعد الطعام لما فيه من القبض وهو حار يابس في الثانية وقشره الخارج
ينفع من القيء والفواق وقشره الداخل ينفع من سدد الكبد الحادث من الرطوبة ومن
لسع الهوام **في النارجيل** مزاجه حار في الثانية رطب في الاولى وهو بطيء الانهضام وله
بخار يغذو غذاء كثيرا جيدا ويزيد في المني ويسخن الكلى ونواحيها والمختار منه
الابيض الذي فيه الماء العذب وينبغي لآكله ان يقشر اعلاه ويأكل الابيض منه
بالفانيذ او بالطبرزد ليسرع انهضامه واكل العتيق منه يخرج حب القرع والديدان
والادهان بدهنه نافع من رياح الاوجاع والبواسير وماؤه يزيد في الباءة

والعناب

في العناب ان القدماء لم يتكلموا فيه كلاما مشبعا سوى انه عسر الانهضام قليل الغذاء
فاشتبه امره على المتأخرين فقال بعضهم هو حار رطب في الاولى نافع من السعال والربو
وخشونة الحلق ووجع الصدر والكلى والمثانة ملين للطبيعة • وقال بعضهم هو بارد
رطب مولد للبلغم مطفي مبرد مسكن لثائرة الدم على حلاوته مطفي للصفراء كاسر للذع
والحدة العارضين في الاحشاء مقل للمني مضعف للانعاظ وتتخذ لعوقا في ذلك ايضا
فقال من قال انه حار هو حار رطب في وسط الدرجة الاولى والحرارة فيه اغلب من الرطوبة
يسكن الدم ولكن ليس يسكن الدم الغالب عليه الرطوبة اذا هاج • وقال بعض من قال انه بارد
هو بارد في الاولى معتدل في اليبوسة والرطوبة وهو مائل قليل الرطوبة • وقال ينفع حدة
الدم الحار لتغليظه وتلزجه اياه فليت شعري كيف يبرد على شدة حلاوته او كيف
يفعل التغليظ بالبرودة وهو مائل عن الاعتدال بزعمه الى الدرجة الاولى من البرودة
انها او كيف يكون تغليظه للدم سببا وعلة لنفعه من حدة الدم كالخشخاش فانما
يفعل الخشخاش ذلك ليبوسته وشدة برده وهو رطب قليل البرودة ونحن لا نشك ان
الشيء الرقيق الحار اذا صار غليظا لزجا من غير تبرد في مزاجه صار احد مما كان
مثل العسل اذا صار ناطفا والماء الزعاق اذا صار شورجا والبول اذا صار ملحا
ولكن اللبن اذا تعقد في كرش الفصيل وصار انفحة فليتهم احكموا امره كما علموا
المتقدمون ولا ادعوا الحكم فانهم هم الموفقون في ذلك • وقال جالينوس اني كما
وجدت العناب في حفظ الصحة على الصحيح ولا رده على السقم كثير عمل **في الغبيراء**
هو بارد في الاولى يابس في الثانية يغذو غذاء يسيرا ويحبس الطبيعة ويشد المعدة
وسويقه اقوى في ذلك اذا لم يكن معه سكر وخاصة اذا استف مع سويق السماق ويسكن

وهو غذاء يوافق الاطفال لانه يعدل طبيعتهم ويسكن العطش عن الصفراء و
ينفع من السعال الكائن من الحرارة ومن البحح **في حبة الخضراء** غذاؤها يسير
حار ردي وهي بطيئة الانهضام حارة يابسة في الدرجة الثانية تنفع اصحاب
البلغم والرطوبة وتعقل البطن وتنفع الطحال الا انها ردية للمعدة وفيها قوة
ملطفة تدر البول والطمث وتنتن الفم وتصدع وتذهب شهوة الطعام وتسخن
الكلى ونواحيها وتعين على الباه وتنفع من نهش دواب السموم وصمغها يطلق
البطن ويخرج الاثفال اذا اخذ منها مثل البندقة ودهنها ينفع من الاعراض الباردة
وورقها يطول الشعر **في حب الصنوبر** ان حب الصنوبر يولد كيموسا محمودًا الا انه غليظ
وغذاؤه كثير وليس بسريع الانهضام والكبار منه الرقيق القشر الاحمر المنقط او ل
الشكل الابيض اللب الذي يؤتى به من الهند حار في الاولى معتدل في الرطوبة واليبس
فيه تسكين وتفتيح لمواضع الخشنة من الصدر والكلى والمثانة وينفع من السعال الكائن
من البرودة ويعين على نفث ما يجتمع في الصدر والرية ويزيد في الباه والمني ويدر البول
ويسخن الكلى واما الصغار ذوات الاضلاع الصلاب القشور فهي اشبه بالدواء منها
بالغذاء وفيها قوة مخلخلة مع عفوصة وحرافة ومرارة ان لم تنقع في الماء الحار حتى
يزول عنها تلك الكيفيات لم يغذ الذي غذاءًا محمودًا وهي حارة يابسة في الثانية تسخن اسخانا
قويا وتزيد في الباه وتسخن الكلى جدا وتكسر الرياح ولا ينبغي للمحرورين ان ياكلوها
فاما المشايخ والمبرودون فينتفعون بها في اسخان ابدانهم وقلع ما في رياتهم ومثاناتهم
من البلاغم وخشبه اذا طبخ بالخل وتمضمض به نفع من وجع الضرس ودخان خشبه
يحسن الاشفار **في البنق** الرطب منه بارد رطب في الاولى جيد للبلغم والحلو منه اقل

بردا

٨٩

بردا والمايل الى الحموضة اشد بردا وفيه قبض به يعقل البطن وغذاؤه يسير واليابس منه
بارد يابس في الاولى مسكن للصفراء مقو للمعدة دابغ لها حابس للطبيعة وخاصة سويقه وورقه
وجميع اجزائه قابض يشد اصول الشعر حتى لا ينتثر **في الزعرور** ان الزعرور شديد
القبض يغذو غذاءًا يسيرا ويبطو نزوله ويتشبه بالادوية منه بالاغذية وافضل من
الغبيرا الكثير الثمار الغبيرا الدهنه والجبلي الاصفر المايل الى الحموضة يسيرا بارد في الاول
يابس في الثانية يشد المعدة ويقويها ويقمع الصفرا والدم ويقطع القي وفيه عطرية
بها يقوي المعدة والكبد الحارة يبين فاما الزعرور البستاني الاحمر فبارد رطب مولد للبلغم هذا
ما قيل فيه اما نحن فلم نجد في زعرور بلدنا الاصفر والاسود قبضا يعتد به وان عُدَّ
الاحمر والابيض المعقق من انواعه قبضا بما قالوا اشبه لانهما الى اليبوسة اقرب من الرطوبة
لقوة قبضهما **في السبستان** مزاجه بارد رطب كثير الرطوبة واللزوجة مسكن للحدة مليِّن
للطبيعة بلزوجته قليل الغذاء مولد للبلغم نافع للحلق والصدر والسعال الحادث من الحرارة
نافع للعطش **في الموز** الموز كثير الغذاء محمود الخلط بطيء الانحدار عن المعدة والاكثار منه
يولد النفخ وهو حار رطب في الدرجة الاولى ردي للمعدة مغثي سريع الاستحالة الى الصفرا
يسقط الشهوة ويلين البطن ويذهب خشونة الحلق ويزيد في المني ويوافق الكلى والمثانة
ويدر البول **في حب الآس** حب الآس يغذو غذاءًا يسيرا وهو بارد يابس مقو للمعدة
حابس للطبيعة بالعفوصة التي فيه صالح لنفث الدم نافع للسعال الحادث فيه ولذلك ربّه
وشرابه وليس في الاشربة شيء يحبس الطبيعة وينفع السعال الا شرابه وشراب الخشخاش
في الخرنوب الشامي انه ردي الغذاء عسر الانهضام بطيء الانحدار لانه خشبي وهو حار في الاولى
يابس في الثانية الرطب منه يطلق البطن واليابس يعقله وهو اوفق للمعدة من الطري ويغزر

وهو غير ضار للصدر والرئة لحلاوته. **في البطيخ** ان جوهر البطيخ على اختلاف اجناسه بارد
مع رطوبة كثيرة وهو في رطوبته في الدرجة الثانية الا انه في المعدة الحارة خصوصا اذا صادف
هناك فضلا حادا وكان شديد الحلاوة جيد النضج واكل منه ما يلي بزره ولم يوغل فيه الى ناحية
القشر يستحيل صفرا خصوصا اذا اكل على جوع شديد فلم يتبع بطعام. واذا اتفق اضداد هذه
من الاسباب وهو الاكثر يستحيل بلغما لانه سيال سريع الاستحالة الى الصفرا والى البلغم اذا لم يستمر
على نضج وهو سريع الانحدار عن المعدة والامعاء لجلائه. ولذلك يدر البول ويقلع الوسخ والكلف
والبهق الرقيق ويغذو اجل من جرمه حتى انه ينقي الكلى والمثانة من الحصى الصغار المتولدة
فيها. والبطيخ ردي للمعدة مغثي والاكثار منه يولد الهيضة الردية وينبغي للمحرورين ان يتبعوه
بالسكنجبين او يتجرعوا عليه الخل والمبرودين ما يسخن المعدة ويجلو البلغم عنها واصلح البطيخ في
تقيات الصفرا. والبطيخ للسطبيل الحامض الذي يكون عن القثا اذا كبر ونضج فانه لا يستحيل
الى الصفرا وينفع به المحمومون والملتهبون لانه مع حموضته لا يخلو من حلاوة وبرد. واما
البطيخ الهندي فانه قوي الترطيب والتطفية نافع لاصحاب الحميات المحرقة ولمن يحتاج ان يتولد
فيه بلغم رطب يقاوم مرارا حادا ردي الكيفية قليل الكمية لا يجيب الى الاسهال وبدنه ضعيف نحيف
فانه وان كان يمكن ان يبدل مزاج ذلك المرار بالاشيا الحامضة فان النفع في هذا الوجه اوفق
اذا كانت الحامض لا يخلو من تقطيع وتلطيف ومثل هذا البدن لا يحتمل ذلك فان ادمن عليه السكنجبين
زاده هزالا وضعف قوة واوهن معدته وربما هيج سعاله وان ادمن عليه الحوامض التي معها قبض
لم يخل من تكثيف ذلك الخلط والزيادة في السدد ان كانت في كبد او مساريقا ولم يرطب ايضا لان
القابض الحامض يجفف ولا يرطب فاما النفع ولا سيما اذا غلظ جرمه مع ادنى حلاوة
كما عليه البطيخ الهندي فانه يرطب ويبدل مزاج المرار ويولد في الكبد دما مائيا يبطل به رداءة

الدم المرارية في العروق اذا امتزج به. ومن البطيخ انواع قريبة من البطيخ الهندي في قلة
الحلاوة وبعد الاستحالة الى الصفرا ويبرد البدن ويرطبه الا انها لا تبلغ شأوه في لطافة
الجوهر وشدة الترطيب سوى ان المحرورين لا يحتاج الى اصلاحها. واما الخلاج فردي عسر الهضم
ولا سيما ما صلب وكبر منه فاما الصغار والرطب منه فدون ذلك واذا اكثر منه اورث
النفخ ووجع البطن. **في القثا والخيار** هما باردان رطبان في الدرجة الثانية يسكنان العطش
ويبردان المعدة ويمنعان الصفرا ويدران البول الا انهما بطيا الانحدار يتولد منهما في العروق
والاوراد خلط غليظ يتولد منه حميات. والمختار منهما ما صغر حبه وجرمه. واجودهما
اللباب. وليس يوجد لعسر انهضام ذلك وغلظه وهما من طعام المحرورين ويضران
بالمبرودين. والخيار اعني القثا ابرد وارطب من القثا واعسر انهضاما وبزره صالح للعطش
الحادث من الحرارة وبزر القثا اجزى من بزر الخيار وهما يدران البول وينفعان من السعال
الحادث من الحرارة ويلينان الصدر ويطفيان حرارة المعدة. واصل الخيار اذا طبخ بالماء
وتمضمض به يسكن وجع الاسنان. **في القرع** ان القرع يغذو البدن غذاء باردا رطبا يسيرا
جيدا فلذلك يصلح للمحمومين ولمن به عطش وهو سريع الانحدار لزوجته ورطوبته نافع من السعال
ومع ذلك سريع الفساد في المعدة اذا ابطا فيها وكان فيها فضل ردي واجود ما اتخذ لاصحاب
المرة الصفرا وابعده من الاستحالة ان يتخذ بماء الحصرم او بماء الرمان والخل ودهن اللوز
واذا عمل بالسفرجل ولد خلطا محمودا واصلح ما عمل به للمحمومين واصحاب السعال ان يطبخ مع كشك
الشعير والكشك المقشر ولا ينبغي ان يبالغ في القرع لئلا يزداد رطوبته والمشوي منه والمقلو
يذهب عنه كثير من رطوبته وليس فيما يبقى منه قوة قوية واذا طبخ مع اللحم كان من اسرع
الاشيا واجودها انهضاما ومتى طبخ وحده كان اعسر انهضاما ويجب ان يطيب بالتوابل ..

بعله عديه النفس مفرحة للآن جلنشار مفلحة من اللوز

الحارة ليقل رطوبته ويعذب ويصير ذا طعم فيقبله المعدة ويستمرئه وهو بارد رطب في الدرجة الثانية
يطلق البطن ويدرّ البول ودهنه بارد رطب جالب للنوم جيد للحرّ والسهر **في الباذنجان**
ان الباذنجان حار يابس في آخر الدرجة الثانية ودليل حرارته مرارته وحرافته وهو يولد دماً
الغالب عليه الحرافة والحدة يستحيل بعد وقت يسير مرة سوداء يتولد منها فساد اللون والامراض
السوداوية ولصيرورة الدم المتولد منه الى المرة السوداء ومآل امره الى احداث الامراض السوداوية
قال بعض الاوائل انه بارد يابس فاذا اكل الباذنجان نيّاً كما هو عادة اهل العراق فهو
احرى بان يبثر الفم ويسخن الدم ويحرقه ويعين في توليد هذه المضار واما الاكل منه مشويّاً
بلا دهن وبعد المشوي بالدهن لانه لم يبق فيه من الحدة بعد الماء اليسير وايتقين ضرر ذلك
الا ان يكثر منه لانه غذاء مالوف لذيذ حبيب الى الطبيعة فتقبل عليه وتجيد هضمه وتنقي
عنه ما لا يصلح للبدن واما اذا سلق الباذنجان اولا سلقة خفيفة بعد ان ينزع قشره
ثم يعمل منه البوراني بدهن عذب كدهن اللوز ودهن الجلي فهو جدير بان لا يغير البتة بلا
الحدة عنه واولى بان لا يتولد منه الامراض السوداوية وهو جيد للمعدة التي تغثى الطعام
دائما رديء للعين والزبروفه تفتح لسدد الكبد والطحال واذا طبخ بالخل ذهب عنه اضراره
بالراس وبقي تفتيحه للسدد والمشوي منه اصلح للمعدة والمطبوخ بالخل او في الجوذب
واصحاب الاكباد الحارة والاطعمة الغليظة حتى انه ينفعهم نفعا بيّنا والحديث منه
اجود من العتيق واقل مرارة وليس له بانفراده نسبة الى عقل البطن وامساكه واقماعه
المجففة في الظل نافعة من البواسير نثوراً وطلاءً وبخوراً **في الكماة** هي عديمة الطعم
تقبل جميع الطعوم باردة رطبة غليظة الجوهر عسرة الانهضام ينبغي ان يؤكل بالابازير والمري
لانها ان انهضمت فليس الخلط المتولد منها بردي وان لم يستحكم انهضامها يتولد منها خلط

منه مضر بالكبد الباردة ومصلحه اكل ... بعده شراب ... قال صاحب المنهج

بلغمي غليظ يورث امراضا للمعدة ومآؤه يجلو العين والفطر من انواعها وفيها اصناف
قاتلة بكيفية رديئة تستفيدها مما يجاورها عند نباتها تعرف في لونها من الحمرة والتلوّن
وبرائحتها المنكرة ولزوجتها وسرعة عفونتها ونباتها عند انجحار الهوام والانجا الردية
والجيد منه الشديد البياض جدا ايضا القريب برده من برد الادوية القتالة ويعرض
من اكثاره الذبحة والخوانيق والهيضة الصعبة وبرد الاطراف وعسر البول فلذلك لم يكن
احد من التعرض له وسبب فضل الكماة على الفطر قلة الرداءة ان الكماة تنبت في مواضع
رملية قليلة الرطوبة والفطر ينبت في المواضع الندية **واما الغوشنة** فهي قريبة من
الكماة باردة رطبة وهي اقل بردا منه واصلح وفيها بورقية وملوحة نفاعتها عند السلق
ويصلحها السلق وليس له من الغلظ واللزوجة ورداءة الخلط ما للكماة ومن يؤكل بالحوضا
ولذته كلذة الغضاريف و**اما الكشنج** فهو جنس الكماة ملتز مجتمع في عظم الكلية
واكبر منها محمرّ الرأس جدا كمدها غابر التجاويف بيض الاصول ينبت في الطل
نبات الكماة لذيذ يكثر ببلاد ما وراء النهر وخراسان ايضا وهو اصلح هذه في بابها
واقلها في مضرتها ولم يسمع قط انه ضرّ احدا مضرة الفطر والكماة واصلاحه يكون
بالمري والزيت والملح والصعتر **في الريباس** الريباس بارد يابس في الثانية
عاقل البطن مطفئ للحرارة مسكن للصفراء والدم قاطع للعطش مقوّ للمعدة مانع للغثيان
والقيء الحادث عن حرارة المعدة وينفع من الحصبة والجدري والطاعون والوباء
له قوة خاصة للترياق والحصرم **في قصب السكر** قصب السكر حار رطب باعتدال يلين
للحلق والصدر والرئة ويجلو الرطوبة التي فيها وينفع من السعال ويدر البول
ويذهب بالحرقة الكائنة عند خروجه ومعه نفخ ورياح فمن اراد ان يقلل نفخه فليقشره

ويغسله بالماء الحار ويبرده فانه يقل نفخه وفيه معونة على القي والصمغ الذي يوجد عليه كالملح يحلو العين واما الاجاص البري وثمرة العليق وعنب الثعلب فغذاها يسير جدا ومع ذلك رديه للمعدة وقيل انها تورث اخلاطا وثمرة العليق اذا اكل وهو بين الفج والنضج عقل البطن وحب السمنة حار يزيد في الباه ويسمن وكذلك حب الصنوبر واما البلوط والشهدانج والسمسم والخشخاش وحب الفلفل فقد ذكرت في الحبوب والبزور

في العسل

العسل طل كالمن خفي يقع على الزهر وعلى غيره فيلتقطه النحل ويجمع في حوصلته ثم يضعه اي يطرحه في كورة للادخار لان ذلك غذاوه فيجتمع منه الكثير وقد تاثر من حرارة مزاجه وينضج ويسخن سخونة قوية وقد يختلف العسل في مزاجه ولونه وطعمه ورايحته على حسب ما يقع عليه ويجتنى منه فما سقط منه على ورق النبات الحار اليابس مثل الصعتر فهو اسخن واحد والمجتنى من الافسنتين مر يفوح منه رايحة الافسنتين والمجتنى من الانهار الطيبة طيب الرايحة واجوده الاحمر الناصع الطيب الرايحة الصادق الحلاوة الصافي الذي ينفذ فيه البصر لصفايه ومذاقته حريفة لذيذة واذا رفع بالاصبع امتد الى الارض ولم ينقطع لتساوي اجزايه والغليظ كثير المنوم والرقيق كثير الفضول والربيعي اجود من الصيفي وكله حار يابس في الثانية الا نوعا منه رديا سميا حريفا جدا حتى ان يشهد بعطش واكله يورث ذهاب العقل والعسل التي لطيف جلا لجاس للبلغ وفيه تحليل وحدة يطلق البطن ويهيج القي وينقي العروق الوسخة وينال منه البدن غذا اقل مما ينال من المطبوخ لانه يتحدر قبل ان ينهضم ويغذو البدن ويولد نفخة في المعدة والامعاء واذا طبخ العسل ذهبت عنه حدته وقل حلاوته ولا سيما اذا صب عليه ما وانزعت رغوته فعند ذلك لا يهيج البطن ولا ينفخ

بل ينفذ الى البدن بسرعة ويدر البول وينفع السعال ويكون غذاوه اكثر وهو من اوفق الاشياء للابدان الباردة من قبل السن او من قبل مزاجها الطبيعي لانه ينهضم فيها ويصير دما وفي الابدان الحارة اليابسة يستحيل صفرا قبل ان يصير دما واذا انقلب الى المرار لم يكن ان يغذو ويدفع ضرره عن الشبان والمحرورين بالخل والربوب الحامضة والعسل يخفف معزدا واذا خلط بالماء رطب لان العسل ينفذ رطوبة الماء الى الاعضاء فيصل اليها ويرطبها ويدر البول ايضا لهذا السبب واذا تناول العسل من الغالب على بدنه المرار اطلق بطنه لان العسل يزداد حدته في بدنه فيهيج البطن واذا تناوله من الغالب عليه البلغم عقل بطنه من قبل نقصان حدته ومن قبل انه ينفذ الرطوبة البلغمية التي في معدته لحلاوة فاذا حلت دعت الكبد الى اجتذابها فنفذت اليها والى ساير البدن

في السكر

ان السكر يشبه القوة بالعسل في الجلاء والتحليل لان جلاوته اقل من حلاوة العسل فلذلك لا يعطش ولا يسخن اسخان العسل وحرارته في الدرجة الاولى وكذلك رطوبته والعتيق الى اليبس ما هو وغذاوه اكثر من غذا العسل وهو لا يضر المعدة كما يضر العسل الا المعدة المرارية لتهيجه اياها وهو ملين للطبيعة بجلايه والاحمر اقوى في ذلك وليس الطبرزد اعني الشديد البياض بملين للطبيعة وهو ابرد الانواع واجودها اسكن السعال ويلين الصدر وينفع المثانة والكلى واما سكر العشر وهو من يقع على العشر بالحجاز كقطع الملح وكالمصطكي وفيه عفوصة ومرارة فهو ينفع الاستسقاء اذا شرب مع لبن اللقاح ويحد البصر اذا اكتحل واما الفانيذ فالسجزي منه يلين البطن ويحل الرياح ويسخن اسخانا بينا والخزائني دونه في الاسخان والفانيذ يلين البطن والصدر وينفع السعال ويسخن المثانة والكلى

في الترنجبين

اما الترنجبين فهو الى الحرارة رطب في الاولى قريب من السكر يلين الحلق

ويسكن السعال ويسهل بالخاصية ويعرض الترطيب والارخاء ويضعف المعدة
واجوده الطري الابيض والشيرخشت اقل حرارة منه واقوى اسهالا ـ في
البقول ـ ان البقول كلها ينال البدن منها الا اقل ما يكون من الغذاء والذي ينال منها
ما يجئ رقيق رديء يقل الانتفاع به ولا يكاد ينهضم ما يتناول منها غير مطبوخ وذلك
انها قد عدمت في طباعها النضج والبلوغ بل يوجد فجة في اول منبتها الى ان تجف
خلا انها يكون في اول منبتها الطف واطرى ثم تصير باخره اصلب واجف ولذلك اصول
النبات كلها ردية الغذاء وان الحريفة منها مولدة للمرار والتي لا حرافة لها ولا لذع
فانها مولدة للبلغم حتى السلق مع بعده عن توليد البلغم للبورقية التي فيه وسرعة خروجه
من البطن وجميع النبات الحريفة التي يوكل كالصعتر والفوتنج والنعنع والسداب فانها
ما دامت طرية وفي النشو يكون ناقصة القوى لكثرة ما فيها من الرطوبة فلذلك قد تغذو
غذاء ما كالاغذية الملطفة فاما اذا يبست اشتدت كيفياتها وانتقلت عن ان
يكون غذاء وصارت دواء لا يصلح الا لتطييب الطعام ومن النبات ما جل جوهره
انما هو فيما فوق الارض منه وذلك اشرف اجزائه والغذاء الذي يجذب به الاصل من
الارض يجتذبه القضبان والورق منه الى نفسها ولا يدع منه الا بقايا يسيرة
كانها نفاياته فيكون غذاء الاصل من تلك البقايا فلذلك كان قضبانه وورقه اقوى
من اصله وذلك كالخس والكرنب والهندبا وما اشبهها ومن النبات ما جل
جوهره في اصله واكثر قصد طبيعته تغذيه الاصل وتنميته وتقذف ما لم تستحكم
نضجه في الاصل الى الورق والقضبان فلذلك صار اصله اقوى واعظم من قضبانه
كالفجل والبصل والشلجم وما اشبهها وقد توجد الطبيعة في الحيوان لذلك تستعمل ايضا

فضل غذاء يوتي تكوين اعضاء منه ليست باضطرارية كالقرن والشعر وما اشبهها ولذلك كان
نبات الكثر ما يوكل منه اصله وبزره وقضبانه لا يكاد يوكل وكل نبات يوكل بزره
او ثمره فلا يكاد يوكل اصله وجميع اصناف البقول ما كان منها بريا فهو اشد يبسا واقل
يكون ارداء غذاء واشبه بالدواء وما كان منها بستانيا فهو اكثر رطوبة وما ينبت في المشرقة
والمواضع العطشة اقوى في بابه والبقل الذي هو صلب في طبعه اذا طبخ لان وصار
اسرع انهضاما والبقل الذي هو في طبعه لين اذا طبخ صار كالشيء وصار اعسر
انهضاما كالكراث اذا طبخ ولما كانت البقول اقرب الى الدوائية من الغذائية والثمار
لذا فينبغي ان يتناول منها مما تدعو اليه الشهوة شيء قليل ويتحرى ان يكون مما يجد منها
ويناسب المزاج والحال والوقت الحاضر ـ في الخس ـ ان الخس افضل البقول كلها والدم
المتولد منه اجود من الدم المتولد من جميع البقول وهو سريع الانهضام لا يحبس البطن
ولا قبض فيه ولا يطلقه لانه ليس فيه حدة ولا ملوحة ولا جلاء وهو بارد رطب في الدرجة
الثانية والمسلوق منه اكثر غذاء وهو موافق للمعدة لا سيما في اول نباته واخره لما فيه
من المرارة اليسيرة يطفي ويبرد لا سيما اذا اكل بالخل وقد يعطى المقصودين والـ
المحتجبين اياه لذلك وكلما يتولد منه لبن فهو ابرد يجلب النوم ويزيد في اللبن ويسكن الـ
وغير المغسول منه اجود لان الغسل يزيد في رطوبته وادمانه يورث ظلمة البصر
وهو قاطع للباه وخاصة بزره ردي فيما يلتمس من باب الولد من الكثرة والذكاء والغابة
فاذا اجتمع المزة في صدره خلط يحتاج ان ينفث نافع لاصحاب السعال اليابس والنزلات
الرقيقة وكان جالينوس ياكل كل ليلة بقيلة من الخس ويقول اني شيخ ثم انه ينفعني
النوم ـ الهندبا ـ ان في الهندبا قوى مختلفة يدل عليها الطعوم المختلفة فيه من المرارة

والقبض والنفخ والغالب عليه الجوهر البارد خاصة البستاني وكلما كان اشد مرارة كان الدم
المتولد منه اقل جودة واوفق ما يوكل ان يسلق ويوكل بمري وزيت واذا سلق وطيب بالخل
حبس الطبيعة وهو قريب من الخس غير انه اقل بردا ورطوبة والبري منه من التطفية والترطيب
وتسكين العطش ما مع الخس وخاصيته تفتيح السدد للكبد والنفع من اوجاعها الحارة
والباردة وما قواه في ذلك اشد مرارة ولا تخلو ذلك عن حرارة ما وهو موافق للمعدة خاصة
البري منه وطبعه بارد يابس في الاولى والبستاني بارد في الاولى معتدل في اليبس والرطوبة
صالح للمعدة والكبد للملتهبين نافع بعد الفصد والحجامة اذا اكل بالخل ليس بموافق لاصحاب
السعال والمبرودين وان اتخذ ضمادا من دقيق الشعير وماء الهندبا نفع من الخفقان وجميع
الاورام الحارة واصله ينفع من لدغ العقارب واذا تغرغر بمائه مع الخيار شنبر نفع
من اورام الحلق واما الطرخشقوق فاليبس اغلب عليه وهو موافق للمعدة دابغ لها نافع
من لسع العقرب ضمدا به او شرب من مائه في الملوكية وهي الخبازي البستانية ان هذه
البقلة من الرطوبة واللزوجة ما ليس للخس ولذلك هي سريعة الانحدار جيدة الغذاء لا سيما
اذا اكلت مع زيت ومري كثير وغير ذلك مما يقطع لزوجتها وينقص رطوبتها وهي في الاغذية
على حال متوسطة وما يتولد منها وان كان لزجا فليس بغليظ ولا برديء الا انه مايل الى
البلغم وما ينال منه البدن من الغذاء اكثر مما ينال من سائر البقول وهي رديئة
للمعدة ملينة للبطن الا انها نافعة للامعاء والمثانة زايدة في اللبن نافعة للسعال
ملينة لخشونة قصبة الرية والصدر وبزرها واوراقها اذا دقت ووضعت على لسع
الزنبور حللت الورم وهي باردة رطبة في الاولى وقيل معتدلة في الحر والبرد رطبة
وقال جالينوس هي بعيدة عن البرد فلها سخونة يسيرة لذيذة في السلق انه في السلق

رطوبة بورقية يجلو جلاء يسيرا وبها يهيج البطن للاطلاق وبلذع المعدة ولذلك هو
من الاغذية الرديئة للمعدة وماؤه يطلق البطن وجرمه يعقل ويولد البلغم وغذاؤه غذاء
يسير ليس بالجيد لكنه اسرع خروجا من البطن من جميع البقول وهو بارد رطب في الاولى
والاجود انه مركب قال بعضهم انه حار رطب وفيه تلطيف وتفتيح لسدد الكبد والطحال لا سيما
اذا اكل مع الخردل وما اقل من ان يوكل مع الخل ويصلح للمحرورين اذا اتخذ منه باردة
مع الماست ويطرح في الطفشيل اذا لم يكن معه الحمص والبصل والجزر والافاويه واصوله
اعسر نزولا واكثر نفخا واردا للمعدة من قضبانه ويصلح للمبرودين بالمري والافاويه
والابازير وقيل ان الاسود منه يعقل البطن والابيض يطلقه وماء اصله ينفض
فضول الدماغ اذا استعط وينقي الابرية ويحقن بمائه لاخراج الثفل والسلق
قد تضمد به الاورام مسلوقا وغير مسلوق فطلاهما في الاسفاناخ غذاؤه جيد
حميد وهو سريع الانحدار جيد للحلق والرية نافع للسعال وفيه قوة جالية غسالة
بها يلين البطن وهو بارد رطب في الدرجة الاولى نافع للصفراء والدم وقيل هو معتدل
في الحر والبرد ولذلك يوافق المحرورين والمبرودين الا ان الاوفق ان يتخذ للمحرورين
بكشك الشعير ودهن اللوز ويكون نافعا من الحمى والسعال مع يبس البطن فاما
المبرودون فيتخذ لهم باللحم السمين والارز مع الافاويه ولا يكون له ما يكون لاكثر
البقول من النفخ وكثرة البلغمية في الدم في الحماض ان البقلة الشبيهة بالهندبا
المدعوة الحماض باردة يابسة في الدرجة الاولى قابضة والحامضة منها اقوى
بردا وقبضا يدبغ المعدة ويطفي الصفراء والعطش ويعقل البطن خاصة ان طبخ
بماء السماق وماء الريباس والانبرباريس واما التي ليست بحامضة فهي تولد خلطا
محمودا

ونوعها مركبة من قوة تحلل وقوة تشد وهي متشبهة الطعم وللقوة بالسلق الا ان
السلق اطيب منه وفيها رطوبة لزجة ليست مخاطية بها يطلق البطن اذا طبخت بالماء
ودهن اللوز او اللحم السمين وبها ينفع السحج العارض في الامعاء من المرة الصفراء الا انها
ابالا وتغريتها السحج بل وجبها ونزرها باردة في الاولى يابس في الثانية تحبس الطبيعة وينفع
من اليرقان واصولها مع الخل ينفع نافع من الجرب والقوابي ضمادا وطبيخ اصولها نافع من الحكة
نطولا **في الكرنب** ان الكرنب مختلف المزاج فالرطوبة التي فيه تجلو وتسهل والجرم فيها
وجرمه لما فيه من قوة التجفيف يحبس البطن وهو من الاغذية الملطفة يغذو غذاء
يسيرا ويولد دما رديا ليس بمحمود متولد منه المرة السوداء وان طبخ بلحم السمين
او الدجاج قلت غائلته وهو نافع من ظلمة البصر التي من الرطوبة مضاد للبصر الصحيح لنيه
ويكسر عادية الخمار ويخفف السكر وينفع الرعشة ومرقته يدر البول والطمث ويلين الحلق
والصدر وبحتي مرقته يسرع باخراج جرمه من البطن وينفع من وجع الظهر العصبي
ووجع الركبة وهو حار يابس في الاول يشوش الاحلام ويضر بالمعدة وبزره يقتل
الديدان وينقي الكلف ويفسد المني اذا احتمل وقضبانه اذا احرقت تخفف وتحلل تجفيفا
وتحليلا قويا وقفاحه يدر الطمث واصل الكرنب اصلح للمعدة وادر للبول واما الكرنب
الشامي وهو القنبيط فهو اكثر غلظا وابطأ في المعدة واكثر توليدا للسوداء الا انه اقل حرافة
القطف ان القطف وهو السرمق بارد في الاولى رطب في الثانية جيد الغذاء يغذو
غذاء باردا رطبا صالحا للمحرورين والمحمومين وهو مع ذلك سريع الانحدار والنفوذ في البدن
للزوجته ورطوبته البورقية فيه وحرقة وفيه مع هذا شيء من التحليل يلين الطبيعة
وينفع اليرقان والاكباد الحارة والاورام الحارة في ابتدائها ضمادا وفي بزره قوة تحلل

وتنقي ولذلك ينفع من اليرقان الحادث بسبب سدة الكبد **في البقلة اليمانية** هي باردة
رطبة في الثانية ولذلك يكون الدم المتولد منه اقل جودة من الدم المتولد من القطف
واقل موافقة للمعدة الا انه اوفق للمحرورين وانفع للسعال الحادث من الحرارة والعطش
الحادث من الصفراء وتلين الطبيعة وينفع اصحاب الحميات المحرقة واليرقان **في البقلة**
الحماض هي البقلة الحامضة الشبيهة اوراقها باوراق الكرنب النبطي تعقل الطبيعة
وتطفئ حدة الدم والصفراء وهي باردة في الاولى يابسة في الثانية يفتق الشهوة
الفاسدة من قبل الحرارة ويصلح المحرورين **في البقلة الحمقاء** وهي التي تسمى الفرفين والفرفخ
والرجلة وبقلة الزهراء والبقلة المباركة والبقلة المطلقة غير مضافة الى شيء
والموصوفة بصفة هي باردة رطبة وغذاؤها يسير ومحمود وبرودتها في الدرجة
الثانية وفي رطوبتها لزوجة وفي قضبانها قبض فهي ينفع من الضرس ومن نزف
الدم ونفثه ومن السحج ويطفئ الالتهاب والعطش ويقطع الاختلاف الكائن
من الصفراء ويسكن اللذع والحرقة التي تكون في الكلى والمثانة ويفتر شهوة الجماع
ويقطع القيء المراري ويضعف الشهوة وبالجملة من طعام المحرورين اذا القي في
انواع طبيخهم للبرودة كالحصرمية والمضيرة ولا يصلح للمبرودين الا ان يخلط بالنعنع
والكرفس وهي ينفع من التهاب الكبد والمعدة شربا وضمادا وعصارتها ينفع من
الصداع الحار والاورام الحارة طلاء وبزرها ايضا يسكن العطش وينفع السحج ويقطع
النزف والنفث وهو بارد في الاول معتدل في اليبس والرطوبة واذا قلي يصير يابسا
في الدرجة الاولى والبقلة المزوجة ورقها وقضبانها يطلق البطن ويمسكه
على حسب استعداد الابدان لذلك **في الجرجير** ان الجرجير يسخن اسخانا بينا جدا ويلطف

ولذلك لا ينبغي ان يوكل وحده لانه يصدع ويسدد ويظلم العين ولذلك يخلط بالخل والخردل
ليعتدل وهو مهيج للباه فان اكل مع الخل ويشرب عليه السكنجبين قل تحجيره الى الراس وقد
ما يهيج من الانعاظ وليس مع حرارته بموافق لمن يعتريه النفخ والارياح لانه منفخ وهو
حار في الثانية رطب في الاولى يلين الطبيعة ويهضم الطعام ويدر اللبن **في البادروج**
ان هذه البقلة رديئة الغذا جدا ضارة للمعدة عسرة الانهضام الا انها تدخل في عداد
الاغذية الملطفة وهي حارة يابسة في الدرجة الاولى وفيها رطوبة ليست بطبيعية
ولكن من جنس الفضل ولذلك يظلم البصر ان اكثر منها وفيها خاصية التفريح وعطرية وقبض
يعينانها الا ان عاقبة تفريحها ليست محمودة انا تستكثر منها لانها تولد دما رديا
سوداويا وتجفف الصدر والرية ومن سرعة الفساد تنقلب الى المرار سريعا وتولد نفخة للرطوبة
الفضلية التي فيها وتدر البول واللبن وتطلق البطن وقال بعضهم هي في طبيعتها
حابسة للبطن وشبه ان تكون فيها قوتان متضادتان كما في الكرنب فمتى عاون البطن
وما يتفق فيه القوة المطلقة التي فيها اطلقت البطن ومتى عاون القوة الحابسة حبس
البطن وقال بعض المتاخرين انها تجفف المني واللبن وتقوي المعدة اما تجفيفها
للمني واللبن فلا يكاد يكون لان حرارتها لا تجاوز الدرجة الاولى ومعها رطوبة فضلية
كثيرة فهي بادرارهما اولى من تجفيفهما كما ذكر المتقدمون الا ان يراد به ان تادمانها
يولد خلطا سوداويا مضادا في مزاجه اللبن والمني فيجففهما واما تقويتها للمعدة
فليست بعيدة للقبض الذي فيها وهي تنفع من لسع الزنابير اذا دقت وبردت ووضعت
على موضع اللسع وتسكن العطاس اذا شم وماؤها يجلو العين اذا اكتحل به ومع الخل
والكافور يقطع الرعاف اذا وضع في الانف بفتيلة وورقه اضر للمعدة من بزره

الغشي

وبزره نافع من الصرع وعسر البول **في النعناع** هو الطف البقول الماكولة جوهرا وهو حار
في الثانية يابس في الاولى وحرارته ايبس من حرارة الفوتنج النابت على الانهار وفيه رطوبة
فضلية ولذلك ينفخ نفخا ليس بالكثير ويهيج الانعاظ وفيه قوة قابضة بها يقوي المعدة
والكبد الباردتين ويعين على الهضم ويشهي الطعام ويسكن الغشي الحادث عن البلغم
والفواق ويحبس القي ويسكن الهيضة ويسد اوعية المني ويقتل الديدان **في الطرخون**
الطرخون حار يابس في الثانية بطي في المعدة عسر الانهضام ويجفف الرطوبات
ويحدث وجع الحلق جيد للقلاع في الفم اذا مضغ وامسك في الفم زمانا طويلا
في البادرنجبويه هي حارة يابسة في الثانية تقوي المعدة وتعين على الهضم وتفتح السدد
في الدماغ وتصفي الذهن وتنفع من الخفقان والهم والوحشة وعلل القلب الباردة
وتفرح القلب وتقويه بخاصية فيها عطرية وتلطيفه وقبضه وتنفع من جميع
العلل البلغمية والسوداوية وتطيب النكهة **الرشاد والحرف** حاران يابسان
حريفان رديان للمعدة يسخنان المعدة والكبد ويقطعان ويلطفان (يسددان) الاخلاط
الغليظة ويخرجان الدود ويحركان شهوة الباه وينقيان الرية ويحدران رطوبة
بلغمية بيضا الى المثانة ان اكثر من اكلهما حتى انه يحدث منهما كثيرا تقطير البول
ولا يصلحان لاصحاب الامزجة الحارة البتة **في الكرفس** ان الكرفس ان اكل نيا
او مطبوخا يلطف ويدر البول والطمث واللبن وهو الذ واصلح للمعدة من سائر
البقول التي تشاكله وعلى طريقة الا ان انهضامه عسر وانحداره ليس بسريع على
ما فيه من الحرارة وليس ينبغي ان تقدم على الطعام لذلك وهو حار يابس في الثانية
يحلل الرياح ويفتح سدد الكبد والطحال ويصدع ويضر اصحاب الصرع والحبالى

والمرضعة لإيابته المرضع صرعاً وهو صالح للمعدة مسكن للغثي محرك للجشاء تحليله نافع
من البخر وينبغي ان يجتنب اكله اذا خيف من لدغ العقرب لان نكايته عند ذلك اشد
وذلك لتفتيحه سدد الحشا حتى ينفذ السمية الى جوهر البدن وللخاصية فيه

في الكزبرة الرطبة هي بقلة اشبه بالدواء منها بالغذاء وليست مما توكل مفردة والقليل
منها يعمل ما يعمله الكثير من التنويم والتخدير غير انها لا ترطب وانما يصلح ان تقع
في الطبيخ لتطيب الطعام وتمنع بخاره عن الصعود الى الراس وابقائه في المعدة حتى يتم
هضمه وتلك هي خاصيتها ولذلك ينفع اصحاب ذلق المعاد والاسهال ومن لا يحتوي معدته
على الطعام وخاصة اذا اكلت مع السماق وهي مركبة القوى والغالب عليها البرودة واليبوسة
وفيها قبض ولذلك ينفع ما دهامن الرعاف والقلاع وبثور الفم وهي تحلل الاورام الحارة
ويسكن ضربانها والاكثار منها يظلم البصر ويخلط الذهن واما اليابسة وهي الجلجلان
فشديدة اليبوسة تقوي المعدة وتعقل البطن وتقطع النزف اذا قليت وتنفع من الخفقان
الحار وتمنع القيء رطبها ويابسها تكسر نفخة الباه وتجفف المني

في القنابري وهو العنب
حار يابس في الاول لطيف جلاء قطاع مطلق للبطن مفتح لسدد الكبد والطحال وينبغي ان
يوكل للمبرودين اسفيذباجاً ولذلك من يريد اطلاق الطبيعة واما المحرورون فيسلقونه
ثم يغتذونه بالخل والبصل ونحو ذلك وفيه جلاء قوي يجلو البهق والكلف وماء اصله اذا استعط
به يخرج الرطوبات الغليظة من الدماغ

في الهليون وهو المسمى مارجوبه حار في الاول
معتدل في الرطوبة واليبس والبستاني ارطب واكثر غذاء مولد للمني ويحرك شهوة الباه
ويدر البول وغذاؤه متوسط في الكثرة والقلة وفيه بعض الجلاء ولذلك يفتح السدد ويلين
البطن وينفع وجع الظهر ويسخن الكلى ويسخن المثانة صالح للصدر والرئة وهو يوكل

مطبوخاً بالزيت والمري ويتخذ منه عجة ومن كان محروراً فليطرح منه في المصيرة
ونحوها

في اللفت وهو الشلجم ان اصله اذا اكل مطبوخاً اطيب شي مما هو في جنسه من النبات
اعلى منه الا ان غذاءه اغلظ من المعتدل ولذلك ينبغي ان يصلح بجودة السلق والدم
المتولد منه متوسط فيما بين الجيد والردي وهو مما ينفخ وينعظ ويزيد في المني ويصلح
لمن يريد ان يخصب بدنه وفيه قوة ملطفة بها يدر البول وهو حار في اول الدرجة
الثانية رطب في الاول يلين الحلق والصدر ويسخن الكلى والظهر وينفع من ضعف البصر
الحادث من الرطوبة ويلين ويوافق المحرورين الا المخلل منه وقضبانه الرخصة ان اكلت
مسلوقة ادرت البول وماء اللفت نافع من الخضرة الحادثة في الاطراف من البرد ومن
النقرس ووجع المفاصل نطولاً وبزره نافع من السموم

في البصل ان البصل مسخن ملهب
معطش يلطف الاخلاط الغليظة اللزجة ويقطعها ويفتح السدد ويغذو البدن
غذاءً يسيراً ان طبخ مرتين فاما قبل الطبخ فليس يغذو بل يصدع ويضر الراس والعين
الا انه اصلح لمن قد ذهبت شهوته للبلغم كثيراً في معدته فان طبخ ذهبت حدته وقلل
البلغم وكان صالحاً للسعال وخشونة الصدر وهو حار في نحو من الدرجة الرابعة يابس في
الثانية وفيه رطوبة كثيرة فضلية ونفخة بها يحرك شهوة الباه ويزيد في المني والمر
كلما كان احف كان اقل تعليداً للارياح والطويل منه اشد حرافة من المستدير والاحمر
من الابيض واليابس من الرطب والني من المطبوخ وهو يفتق الشهوة حتى تتمة ويطيب
الطبيخ ويذهب بزهومة اللحم ويلين البطن ويحسن اللون ويحد البصر اذا اكتحل
بمائه مع العسل ولا يصلح للمحرورين الا ان يصلح بالخل والخل لا يضر الراس وله خاصية
في دفع ضرر المياه وريح السموم اكلاً وفيل مساكاً والاكثار منه يولد اخلاطاً رديئة

ويفسد العقل والدماغ وينبت الشعر في داء الثعلب وبزره يذهب البهق اذا طلي به بالخل وماؤه
ينفع من ثقل السمع اذا قطر فيه ويفتح افواه البواسير اذا احتمل وينفع من عضة الكلب الكلب
اذا طلي به **في الثوم** ان الثوم اشد حرارة ويبسا واقوى فعلا من البصل الا انه يسخن البدن اسخانا
شبيها بالغريزي وهو افضل خلطا منه ويجود الهضم ويحلل الرياح وينفشها حتى انه يمنع تولد
القولنج الريحي اذا ادمن ويطلق البطن ويدر البول ويجفف المني ويعطش الا انه يقطع العطش
الكاذب الحادث من البلغم المتولد في المعدة وينفع من وجع الظهر والورك والعرق ويحمر اللون
ويرقق الدم ويفتح السدد ويلطف الاغذية الغليظة الباردة ويضر بالعين ويضعف البصر
اكثر من البصل لقوة تحليله وشدة تجفيفه وعداوة [illegible] وهو اشبه بالدواء منه
بالغذاء واذا طبخ ذهبت عنه الحرافة وعني غذاء اصحاب [illegible] بردي وهو حار يابس في
الرابعة ردي للرأس والكلى يخرج حب القرع ويلين البطن وينفع للسعال المتقادم وينفع
من جميع الاعلال الباردة وداء الثعلب ووجع الاسنان من البرودة وهو يقوم مقام
الترياق في لسع الهوام وينفع من عرق النسا اذا احتقن بمائه ومن عضة الكلب الكلب اذا ضمد به
في الكراث الكراث اقل اسخانا وتسديدا واظلاما للبصر من الثوم والبصل وهو حار في الثانية
يابس في الثانية بطيء الهضم ردي للمعدة مولد كيموسا رديا وفيه قبض قليل به يقطع الدم الجاري
وتقطيع وتلطيف للاخلاط اللزجة وتحليل الرياح الغليظة فلذلك ينفع اصحاب البواسير
اذا سلق في الماء مرارا ثم جعل في ماء بارد وطجن بالزيت وينفعهم ايضا ضمادا وعصارته
مع الخل وتراب الكندر يقطع الرعاف وبزره اذا قلي وخلط مع حب الاس نفع من الاسهال
واختلاف الدم الحادث من قبل المقعدة واذا طبخ الكراث مع الشعير نفع من الربو الحادث
عن الاخلاط الغليظة وهو يحرك شهوة الجماع وينعظ ويعين على الاكثار منه ويفتق الشهوة

الطعام

الطعام الا ان ادمانه يصدع ويظلم البصر ويري احلاما رديئة ويمنع من ذلك الخل
وسائر ما يمنع صعود البخار الى الرأس وهو يدر البول والطمث ويضر قروح الكلى والمثانة
ويقطع الجشاء الحامض وبزره يقتل الدود في الاسنان اذا تبخر به مع القطران والجلوس
في طبيخه نافع لجساوة الرحم والكراث الشامي اقل حرا ويبسا من النبطي **في الفجل** الفجل
حار غليظ طويل الوقوف في المعدة بطيء الانحدار عنها فلذلك يجفف ويحمض ما يلقى من الطعام
ويحدث الغثيان والجشاء المنتن واذا اكل قبل الطعام مع المري لين البطن وغذاؤه غذاء
ردي وهو ان الغالب عليه الحرافة وبتلك الحرافة يقطع مادة البلغم الذي في المعدة ويذيبه وينقيه
بالقيء ويجايد البول وينقي الكلى والمثانة وورقه يفعل ذلك اقل مما يفعله اصله
الا انه اهضم للطعام من جرمه وابعث للشهوة وقيل بل هو امرأ من جرمه وليس ولا واحد
منهما يهضم الطعام ولكن الفجل يهضم نفسه والظاهر ان الربيعي الضئيل الجسم
الحاد الحريف منه يهضم الطعام كسائر البقول الملطفة والخريفي العظيم الجسم الذي يتأخر
للشتاء لا يقدر على هضم الطعام لقلة حدته وكثرة رطوبته والسوق التي تخرج له
في الربيع اذا اكلت مسلوقة بالزيت والمري يغذو اكثر مما يغذو الفجل الذي اكل نيا على ان
غذاءه قليل والفجل المطبوخ نافع لاصحاب السعال المتقادم وتتولد من النيء رياح
نافخة جدا لا سيما مع الاغذية الغليظة كالكشكية ونحوها وتتولد نفخا ورياحا
في اسفل البطن بل في اعلاه ولذلك قيل ان ادمانه يضعف الحواس وذلك [illegible]
يلطف بعض التلطيف وورقه يفتح سدد الطحال ويزيل اليرقان الحادث منه ويحد
البصر وينفع من وجع الاذن الحادث من البرودة ويزيل الخضرة الحادثة عن الضربة
وبزره اقوى منه يزيل البهق الاسود اذا طلي به مع الكندس واحمد الفجل ما دق ولم يغلظ

والاكثار منه يحدث الغشي ودهنه حار لطيف محلل ينفع من وجع الاذن الذي من البرد والريح
الغليظ **في الجزر** ان الجزر يوكل نيا ومطبوخا وغذاؤه اقل من غذاء الشلجم ويسخن اسخانا
بينا وهو حار في الثانية رطب في الاولى عسر الانهضام يدر البول ويحدر الطمث وبزره
اقوى من ذلك وفيه قوة نافخة يهيج الجماع والبري احر واقوى في تحريك الباه والحرف البري
بضاد الصدر والرئة والبري الموافق للمحرورين وهو كثير النفخ بطي النزول يسخن الكلى وله
حرافة يسيرة وينبغي ان يسلق مرارا ويوكل باللحم والمري والخل واسفيدباجة بالتوابل
يصلح للمبرودين **في الحرشف** وهو الكنكر قيل انه حار اسخن من الهليون في الطبع واقل رطوبة
وقيل معتدل في الحرارة والبرودة رطب في الثانية وقيل حار في الاولى وقيل بارد رطب
وقيل حار يابس ولا يبعد ان يكون اصنافا مختلفة الطباع بحسب اختلاف البلاد والبقاع
والبقلة التي تسمى عندنا تيغنادا اظنه من انواع الحرشف والمشهور من افعال الحرشف
انه حار منفخ زايد في الباه مدر للبول مسخن للكلى مذهب لنتن العرق مخرج لما في الرئة
من الخلط الغليظ والاكثار منه يولد صداعا ووجع الضرس **في السذاب** الرطب منه
حار يابس في الثانية وهو اطرى البقول كلها للريح وانفعها للامعاء بالسفل ولمن
يعتريه القولنج غير انه ليس بجيد للمعدة ولمن يسرع اليه الصداع وخاصيته تجفيف المني
وتسكين شهوة الجماع لشدة يبسه ومذهبه مذهب الادوية لا مذهب الاغذية وهو
يدر البول والطمث ويقاوم الادوية القتالة اذا اكل قبلها ويحد البصر ويذهب
رائحة الثوم والبصل ويحلل الاخلاط الغليظة اللزجة **في الكبر** ان في الكبر قوة ملطفة
قوية وسوا في ذلك حبه وعرقه الذي يسمى قثاء الكبر وقضبانه الرخصة وما ينال البدن
منه من الغذا يسير جدا وهو يطلق البطن لا سيما المتخذ بالملح وينهض الشهوة اذا ضعفت

او بطلت ويجلو ويقطع البلغم من المعدة والامعا وينفع سدد الكبد والطحال
المتخذ بالخل وفيه مرارة وحرافة بها يلطف ويقطع وقبض به يقوي ويزداد حدته
وتنقص على حسب المواضع التي ينبت فيها وما عمل منه بالملح فقط فانه يطلق البطن و
يصلح للمعدة غدا وما عمل بالخل فهو اقل اطلاقا وتوليدا للعطش واصلح للمعدة **في الشبث**
حار جيد لوجع الظهر والرياح اذا وقع في الطبيخ الا انه يميل الى الرابع لا يصلح المحرورين وهو
ردي للمعدة مغثي يزيد في اللبن ويلين البطن وينضج الاورام الباردة ويحللها ورطبه
اشد انضاجا ويابسه اشد تحليلا وفي بزره تنقية ورماده نافع من القروح المترهلة
الكثيرة الصديد وخاصة في اعضاء التناسل **في الراسن** يسخن البدن ويكسر الريح ويطرد
ويهضم الطعام ويحشي ويفتح سدد الكبد والطحال وهو جيد للمعدة ويكسر من حدته وحرافته
الخل وهو بطي في المعدة لجسوته والخشبية التي فيه والمحمود منه اطرافه والاكثار منه
يورث الصداع ويفسد الدم ويقلل المني وخاصيته رد المفصل المنخلع من الرطوبة
اكلا وضمادا وتقوية المثانة والاعانة على نفث الاخلاط الغليظة **في التنخ** واظنه
المسمى عندنا كاكنر حار يابس مجفف للمعدة طارد للرياح ضار للراس جيد لاصحاب
الصرع ولا يصلح للمحرورين البتة ويجلب الحمى سريعا **جندقوقي** وهو المسمى ديوبست
حار مصدع مغثي ضار للمحرورين جدا نافع من وجع الظهر والوركين وبرد المثانة وتقطير
البول واوجاع الارحام **في الصعتر** جميع اصنافه حار يسخن البدن ويطرد الارياح
وهو من بقول المبرودين يعين على هضم الطعام ويلطف الاطعمة الغليظة ويسرع بانهضامها
ونزولها ويدر البول والطمث ويحد البصر ولذلك ينبغي ان يوكل مع الباذروج لان
الباذروج يظلم البصر وينفع صرعه **في الكشوث** فيه مرارة وعفوصة وهو حار

باعتدال بان يقوي المعدة والكبد ويفتح السدد ويدر البول ويخرج الفضول العفنة
من العروق وينفع الحميات المتقادمة وينبغي ان يوكلها المحرورون بالخل **اللبلاب**
بارد رطب في الثانية معتدل للمعدة يطلق البطن وينفع ويكرب **الرجلة** حار لطيف كالصعتر البقلة
الحلبة حارة منفخة مصدعة **في باقي البقول البرية والبستانية** ان البقول
البرية لا يصلح ان يغتذى بها لكن تستعمل على طريق الدواء **واما عنب الثعلب** فبارد يابس
في الدرجة الثانية ثمرها يدر البول وينقي الكبد والكلى والمثانة والشاهترج يقوي
المعدة لا سيما اذا اكل مع الخل وينهض الشهوة وفيه قبض تخالطه مرارة يسيرة قوية
وليس حرارته بينة وهو مجفف **واما الفوتنج النهري** فيدر البول ويقطع القيء
وان اكثر من اكله اذاب المني حتى يسيل ومنع من الانعاظ واضعف البدن والفوتنج
البري يطلق البطن والفوتنج الجبلي يحدر البراز ويخرجه وكذلك الصعتر والحاشا
يطلق البطن ويدر البول ويحدر الفضل البلغمي وكذلك الزوفا وينفعان من ظلمة البصر و
يسهلان النفس وورق الفرنجمشك وهو **الانجرة** اذا طبخ واكل الان البطن واذهب
النفخ وادر البول وان طبخ مع كشك الشعير اعان على نفث ما في الصدر والرازيانج عسر
الانهضام رديء الغذاء الا انه يدر البول **في التوابل والابازير والكوامخ
والرواصير والمخللات والمربيات والانجات** ان سبب استعمال التوابل
والابازير في الاطعمة والقائها في القدور لامور خمسة اما تفاهة الطعام لتجعله
ذا طعم فيقبله الطبيعة وتلتذه وتنضجه واما زهومة الطعام وكراهة رائحته
فتطيبه وتحببه الى الطبع واما برودة مزاج الطعام فتخلط به لتعدله وتصلحه
وترده الى الاعتدال واما غلظه وعسر انهضامه فليلطفه ليسهل انهضامه واما

ليصير الطعام لطيفا وتلطف ايضا الاخلاط الغليظة البلغمية والفضول النية واللزجة
مفتحا للمجاري جاليا لها وذلك يصلح لمن كان يجتمع في بدنه فضل بلغمي غليظ لزج فقط
فلذلك ينبغي ان يكون استعمالها على حسب هذه الاغراض الخمسة ولا يستكثر منها فانها
ان غلبت على الاطعمة لذعت آلات الغذاء التي تمر بها واحدثت في الكيموسات
كيفية حارة حريفة ربما كانت سببا للقروح والاورام والامراض الصعبة وذلك الذي
الذي تفعله كفساد الدم باستحالته عن طبيعته وخواصه اضر بالانسان مما يفعله بكميته
اذا زادت على المقدار وهذه الاشياء للعلاج اصلح منها للغذاء الا مقدار ما يصلح به هذه
الاغراض والغرض الاخير منها اشبه بالعلاج والذي يوافقه الاغذية الملطفة اشبه
بالمرضى منه بالاصحاء فلذلك يكون استعمالها في هذا الغرض اكثر **واما الكوامخ**
فليس يصلح ان يعتمد عليها في التادم بها لكن يصطبغ بها على المائدة بعد الطعام
المستحدد والدسم وتفتق الشهوة فاما ادمانها فيضعف البدن ويحرقه لانه مفسد للدم
ضار للعصب والراس **في الملح** الملح حار يابس في الثانية جلاء محلل قابض فهو يجفف
تجفيفا قويا بتحليله وقبضه ويمنع اسراع العفونة الى الدم ويعين على هضم الطعام
ويذهب بوخامة الطبيخ ويلطفه ويهيج الشهوة ويشحذها والاكثار منه يحرق
الدم ويضعف البصر ويقلل المني ويورث الجرب والحكة وهو موافق لاصحاب الابدان
الرطبة ضار للنحفاء وهو انواع كثيرة واشدها حرارة اكثرها مرارة والمحرق
اشد تحليلا من غير المحرق والمختص احد من غيره والداراني اكثر حرارة ويبسا والنفطي
اسخن منه وكله يسهل خروج الثفل وانحدار الطعام ويعين على القيء خصوصا النفطي
فانه اجود في القيء وفي اخراج البلاعم والمالح يابس بالحقن واما الاسود الهندي فيدر السواد

وهو اجود في اسهال البلغم والسوداء ويدفع ضرر المخ الدسومات والحلاوات و
الاستحمامات الرطبة **في الخل** هو مركب من جوهرين مختلفين حار وبارد والجوهر البارد
اكثر فيه من الجوهر الحار وكلاهما لطيفان لان الحموضة بردها لطيف وهو قوي التجفيف
ولذلك يضر بالاعصاب ولعوصه لحموضته الخالصة ويمنع انصباب المواد فما مع للدم مطفئ
للصفراء ملطف مقطع يلطف الاطعمة اذا عمل به ويضر باصحاب الطبايع السوداوية
والامزجة الباردة واصحاب السعال ويضعف العصب ويهزل البدن ويقلل المني و
يضعف الانتشار ويتلافى ضرره بالحلواء والاسفيدباجات الدسمة **في المري**
حار مجفف ينشف بلة المعدة ويلطف الاغذية الغليظة ويقطع اللزوجات ويمنع من اجتماع
البلغم الغليظ في المعدة والامعاء وينفع من يعتريه القولنج او يتولد فيه الديدان ويسهل
البطن ويفتق الشهوة ويطيب النكهة غير انه يجفف البدن ويعطش وليس بموافق لمن في
صدره خشونة ولمن به حكة وبواسير وهو يعمل عمل الملح الا انه اقوى والطف منه وخاصيته
النفع من وجع الورك حقنا وشربا **الفلفل** قوي الحرارة واليبس يقوي المعدة والكبد ويهضم
الاطعمة ويمنع من تولد الفضول الغليظة منها ويخرج ما في الصدر اصحاب الربو والسعال
الرطب ويسخن الدم ويرققه حتى يحمر اللون ويذهب بالجشاء الحامض ويقطع كل غذاء غليظ
ويعين الهضم ويكسر الرياح غير ان اسخانه قوي فهو من اجل ذلك ضار للابدان الحارة
لا سيما في الصيف ويدفع ضرره بالخل والفواكه الحامضة وربوبها وماء الثلج وان تحدر من
حمول افسد المني ومنع الريح . والدارفلفل يذهب مذهب الفلفل الا انه اقل اسخانا
الدارصيني حار يابس لطيف في غاية اللطافة وليس بحار في غاية الحرارة ويجففه تجفيفا
شديدا للطافة جوهره ويلطف الاغذية الغليظة ويعين على الهضم ويقوي المعدة وينفع

من به ربو واخلاط غليظة في صدره ولمن لسعته الهوام ولمن يلحقه كسر الرياح ما يبلغ الفلفل
والخولنجان ونحوهما ان ينفخ قليلا اذا وجد رطوبات او خالط بطعام رطب فلذلك
يعين على الانعاظ ويمكن ان يكون ذلك للطافة جوهره ونفوذه في العروق واحالته الرطوبات
هناك رياحا نافخة فيحدث الانعاظ . واما قرفة دار الصيني فكانها دار صيني ضعيف
ولا عطرية وخاصيته التفريح **في الخولنجان** هاضم للطعام كاسر للرياح لطيف موافق
لمن يكثر به القولنج الريحي وللجشاء الحامض وهو حار يابس في الثانية يطيب النكهة ويقوي
المعدة ويعين على الباه **في الكزبرة اليابسة** باردة يابسة شانها ان يوقف
الغذاء في المعدة حتى يتم هضمه ولذلك ينبغي ان لا يكثر منها في الاغذية الغليظة ويكثر
في طعام من يبقى طعامه ويطرح معها الافاويه المسخنة الملطفة ولا يقلل منها
في طعام من به ربو ويحتاج ان ينفث شيئا من صدره ومن به بلادة ونسيان
وامراض باردة في الدماغ والا فينفرد بها بل يطرح معها التوابل الملطفة وهي عاقلة
للبطن مسكنة لالتهاب المعدة دابغة لها بيبسها **في الكروياء** حار يابس في الثالثة
يطرد الرياح ويدر البول وينشف رطوبة المعدة ويبقيها ويعينها على هضم الطعام
ويلطف الاغذية الغليظة واذا وقع مع الخل قل اسخانه وعقل الطبيعة وان تقص
تلطيفه واصلح اكثر الاغذية المنفخة وهو يقتل الديدان ويحبس القيء ويحبس
الطبيعة **في الكمون** حار في الثانية يابس في الثالثة ملطف طارد للرياح مجشي هاضم
للطعام مدر للبول مذهب للنفخ مجفف للمعدة يعقل الطبيعة المستطلقة من
الرطوبة خصوصا المنقوع في الخل المقلو ويقطع النزف والرعاف والمغص ويحلل
اورام الانثيين وينفع من عسر النفس الحادث من الرطوبة والاكثار منه يصفر اللون

وغسل الوجه بمائه يفعل ذلك ايضا وهو لا يوافق الخل ولا يلائمه ملائمة الكرويا بل يلائم السعتر والنانخواه
والحمص والشبث. في الصعتر حار يابس في الثالثة مري جدا باعث للشهوة طارد للرياح مشهي
للطعام منقي للمعدة والامعاء من البلاغم الغليظة ملطف للاطعمة الغليظة واذا وقع مع فضل
لطف اللحوم الغليظة وكسبها فضل اللذاذة وسرعة هضم ويدر البول والطمث وينفع من
وجع الوركين. في الانجدان حار يابس في الثالثة غليظ الجرم بطي الوقوف محش للمعدة مجفف
للرطوبة ملطف للطعام يدر البول محدر للطمث مغير لرائحة الفم فينبغي ان يستعمل منه .
خله وقد يتعجب منه ومن الدارصيني والزنجبيل والاشترغار في تحليلها نفخا لاعتدالها نفخة
وتولدها من انها نفخة يسيرة بحرارة تعين في الانعاظ ويسخن الكلى لمواجهها ولا ينبغي
ان يتعجب منها لكن التعجب ان في الشبت منها رطوبة عرضية تفعل بها تلك النفخة واما الدارصيني
فلشدة لطافته يغوص وينفذ في اقصى العروق ويحلل ما هناك من الرطوبات ويسخن والاخلا ل
يقاوم السموم وينفع من وجع المفاصل الكائن من البرودة ويجذب المواد الى ناحية الجلد جذبا
قويا اذا وضع على البدن من خارج ولذلك اصله المسمى بحوروت وبالفارسية راسن قريب منه
في القوة واعسر انهضاما واضر بالمعدة من الحلتيت. في الكاشم هو بزر المحروث الرومي
حار يابس في الثالثة يطرد الرياح ويفتح السدد ويدر البول والطمث ويهضم الطعام
ويلطف اللحوم الغليظة ويقل انتفاخها اذا وقع مع الخل ولا ينبغي ان يوكل مرقه تلك اللحوم
بعد غرفها الا بعد سويعة ليتشفى عنها بخار الكاشم لانه كثيرا ما يصرع اصحاب الروس
المادة. في النانخواه حار يابس في الثالثة ينفع من بلة المعدة خاصة اذا نقع في الخل
وجفف ويسكن الغثيان وتقلب النفس وهو جيد للمعدة والكبد الباردتين ويحلل الرياح
العارضة في الجوف وينقي الكلى والمثانة ويدر الطمث وينزل المغص الكائن من الريح ومن

البلغم والماكاير منه يصفر اللون ايضا مثل الكمون. في الشبث حار يابس في الثانية نافع من المغص
الحادث من الرياح والبلغم ومن الفواق المتولد من الامتلاء ويجلب النوم لتحليله الرطوبة المعدية
وينفي التعب عن البدن. الزعفران حار في الثانية يابس في الاولى هاضم للطعام دابغ
للمعدة للعفوصة اليسيرة التي فيه مقوي للكبد ليس بجيد للدماغ مذهب لشهوة الطعام فلذلك
ينبغي ان يقل منه وخاصيته تحسين اللون ولذاذة عيش النفس وتقوية القلب وتفريحه. اشترغار
جرمه بطي الهضم ردي للمعدة وخله يجلو المعدة وينقيها ويفتح الشهوة وهو حار يابس في الثالثة
زنجبيل حار في الثالثة يابس في الثانية فيه رطوبة فضلية لذلك يتاكل وحاملها يزيد في تحفظ.
الباه وهو ملين للطبيعة هاضم للطعام ملطف للمواد الغليظة طارد للرياح نافع من ظلمة البصر
الحادثة من الرطوبة ومن رطوبة المعدة التي تجتمع من اكل الفواكه الرطبة ويقرب منه الدار فلفل
في المزاج وفي النفع من الامراض الباردة. الشونيز حار يابس في الثالثة حريف مقطع للبلغم
جلاء مذهب للنفخ قاتل للديدان ولو طلي على البطن نافع من انتصاب النفس مفتت للحصاة محدر
للطمث نافع من الصفوة اذا نقع في الخل وجفف وسحق واستنشق. في الكوامخ افضل
والجيد في الكوامخ ان يتخذ جرادق من دقيق الشعير فطيرا وتدفن في التبن الى ان يعفن ويتكرج
تتكرج ثم تنقع في اللبن ويبقى في الشمس ويضاف اليه ما يراد من التوابل والابازير فيكون
طبيعتها الطبيعة ما يخلط بها وينسب هي اليه ككامخ الكبر وكامخ الانجدان والشونيز والنعنع
والفلنجمشك وغير ذلك ويكتسب ايضا من الملح والعفن فضل يبس وحرارة وحدة وكلها
يقطع ويلطف ويشهي الطعام ويدفع فضوله الى اسفل لكنها معطشة ملهبة ضارة
للعصب اذا ادمنت فاما ما نقع في الخل فهو اقل اعطاشا والهابا للبدن واوفق للمحرورين
واما الرواصير والبوارد وهي البقول المطبوخة الموضوعة في الاشياء الحامضة

كالخل وماء الحصرم والسماق وماء التفاح والريباس والماست ونحوها فهي ايضا على طبيعة
تلك البقول والحموضات وكلها مطفية مبردة تصلح للمحرورين وفي الازمان والاوقات الحارة
والمتخذة منها بالخل تبرد ولا تغلظ والمتخذة بماء الفواكه الحامضة تبرد وتغلظ وتطفي المرة
والدم وتعقل البطن وتهيج الرياح وتضر الصدر والرية والمثانة والارحام ولحم الخلال فانها
تكتسب من الخل فضل لطافة وبرد وهي ابدا تعقل واصلح تعقل واما لحوم لطيفة كالفراريج والدراج
ولحوم الجداء الصغار مطبوخة في الخل مع البقول والابازير وهي تنعقد اذا بردت وتسمى القريص
وهو يصلح لاصحاب الامزاج والاكباد الحارة وفي البلدان والاحوال الحارة ويطفي المرة والدم
ويقطع البلغم ويضر باصحاب السوداء ويضعف العصب وخشونة الصدر واما لحوم غليظة
كلحوم البقر والعجاجيل موضوعة في الخل بعد طبخها في الماء وتجفيفها عن المائية مع بعض البقول
والابازير ويسمى الهلام وهو ليس يبرد كثير كالقريص ولا يوافق المحرورين موافقته وهو اغلظ
مع انه غير موافق لاصحاب الامزاج والامراض الباردة ولا يقمع الدم والمرة قمع القريص
واما فراخ مطبوخة كذلك محشوة بالبقول الحارة والباردة وتسمى المصوص ويقرب من
القريص الا ما اتخذ بفراخ الحمام او اكثر في حشوه من الثوم والسذاب وليس المصوص من طعام
للمبرودين والخل المصفى من هذه يسمى الاهال وهي جميعا من اغذية المحرورين والمعودين
ومن يفسد الطعام في معدته ويحترق بحرارة مزاجها او الاخلاط صفراوية فيها ولاصحاب
الاكباد الحارة ولذهاب شهوة الطعام من الحرارة على حسب قوة الهضم وضعفها وكثرة الحرارة
وقلتها واما البقول واصول البقول فالكبر المخلل يلطف الطحال والسمن ولا يعطش الا
قليلا ويفتح السدد والخيار المخلل مبرد مطفي جدا بمقدار حموضته وعفصه الا انه طويل
الوقوف في المعدة البصل المخلل باعث للشهوة جدا واذا عتق في الخل لم يكن له صعود

الى الراس

١١٢

الزبيز ما غلظ من الارض

الى الراس ولا يعطش وكذلك الثوم المخلل يصلح لمن يميل نفسه من المبرودين الى هذا
الجنس من المخللات وكذلك بصل الزبيز الا انه يعطي النزول والشلجم المخلل بارد لا نفخ له يطفي
المرة والباذنجان المخلل يذهب صنعة الكبد المخلل والبازاب ردي الخلط لاجتماع الحرافة
والحموضة فيه ضار للعصب يفتح الماية فقد يفتق الشهوة بعض الفتوق والكراث ردي
مغثي منتن مفسد للجشاء والنكهة والاشترغاز المخلل مسخن معين على الهضم وكل الكوا مخ
المالحة والمخللات ضارة لمن في حلقه خشونة والمالحة منها خاصة ردية لمن يعتريه
الجرب والحكة والسعفة ونحوها من الامراض الكائنة عن احتراق الدم وفساده واما
الجراد فغير المالح منه يسمن وهو ردي الغذاء والمالح منه يسخن الكلى ويعطش ويحرق الدم
والزيتونات اما زيتون الماء فانه يطلق البطن ويذهب بوخامة الطعام الدسم ويقوي
المعدة وزيتون الزيت دون ذلك في هذه الافعال الا انه اقل اعطاشا ٢٠
في المربيات والمنجات المنجات هي التي اختلطت عند التربية بالعسل واتخذت
به والمربيات ما لم يتخذ به فمنها ما يستعمل لتقوية المعدة ومنها ما يستعمل لتنقيتها
من الفضول والرطوبات الباقية عن الغذاء المقدم ومنها ما يستعمل لتطييب النكهة
وتقوية الباه ومنها ما يستعمل للذة لا غير الجلنجبين صالح للمعدة التي فيها رطوبات اذا اخذ
على الريق والجيد مضغه ولا يصلح للمحرورين وخاصة في القيظ فانه يتخم ويعطشهم
والمتخذ بالسكر انقص فعلا منه في تقوية المعدة وتنقيتها من الرطوبات الا انه ابعد من
استحالة وخاصة الطري منه الهليلج المربى دابغ للمعدة مقو لها يعصر عنها الفضول
الرطوبية المتخلفة عن الهضم الباقية عن الغذاء المتقدم ولذلك ادمانه يبطئ بالشيب
ويحسن اللون وينفع من البواسير واصحاب الجودة المتولدة من البلغم وكذلك يفعل الاملج

المربى الوان فعله اضعف من فعل الهليلج والاطريفل الصغير اقوى وابلغ في هذه الافاعيل كلها
الا انه يثقل المشي. الاترج المربى عسر الانهضام بطي في المعدة وان كان العسل لطفه واذهب
عنه الكثير غلظه الا ان يجعل فيه افاويه لطيفة فيسخن المعدة حينئذ ويجلو ما فيها من
الرطوبة ويهضم الطعام ويشهي ويطيب النكهة وينفع من وجع المعدة. الزنجبيل المربى
قوي الحرارة يسخن المعدة والكبد ويعين على الاستمراء وينعظ ويهضم الطعام ويجلو وينفع
من الجرم والبلغم الغالب في البدن. الشقاقل المربى حار رطب اقل حرارة من الزنجبيل وهو يقوي
يسقط الشهوة غير انه يزيد في المني زيادة كثيرة اذا ادمن. الجوز المربى ينفع من ضعف الكلى ويزيد
في الباه وكذلك اللفت المربى. القرع المربى لذيذ الطعم لين فيه من الحرارة ما يعين به على
الهضم وتسخن المعدة وفيه من البرودة ما تقوى به على تطفية الحرارة فلذلك يحتمل الغذا ولا
المنفعة. السفرجل المربى يقوي المعدة ويذهب بالغثي وهو جيد في الهيضة ويمنع القذف
العارض من ضعف فم المعدة وكذلك التفاح المربى يقوي المعدة والقلب. البنفسج المربى يلين الحلق
ويسهل السعال ويلين البطن غير انه يرخي المعدة ويسقط الشهوة. اللوز المربى يزيد في
الحفظ وينفع الفالج واللقوة. الليمو المربى يطيب النكهة ويقمع الصفرا ويذهب بوخامة
الغذا ويعين على الهضم وكذلك جميع المربيات انما تفعل ما تفعله قبل التربية بعينه مفردا
الا انه يكتسب من العسل والافاويه قوة على حسب ما خلط به. **في صنعة الطعام**
وانواع الطبيخ ان العناية بصنعة الطعام حتى يكون من تمام النضج وطيب الطعم
والرائحة على غاية ما تشتهيه الطبيعة وتميل اليه بعد ان يكون فاضلا في جوهره كثير
الغذا عظيم الجدوى في الاصحاء والمرضى وتكون جودة الصنعة احرى بالغذا من رداءة الجوهر
لان الرديء الجوهر الجيد الصنعة الشهي قد تقبل عليه الطبيعة لطيبه ولذاذته فتهضمه

وتصلحه

وتصلحه وتنفي عنه الرداة وتختفي المضرة باجود ما فيه وتنفر عن الطعام الكريه
وما لا تميل اليه ولا تقبل عليه ويحل منها محل الدوا وان كان فاضل الجوهر حسن الكيموس وانما
صارت الصنعة بالغذا املك من جوهره في الانسان ولا يحتاج اليها ساير الحيوانات
الاخر للطافة مزاج الانسان ورقة تركيبهم واعتدال حرارتهم الغريزية واحوج الناس
الى تفقدها واستعمال التنقية فيها لانهم طبعا الطفهم حواس من الملوك واهل
النعمة الذين جرت عادتهم بتناول الطعام الجوهر الجيد الصنعة لانهم متى
احسوا بادنى فساد وتغير في الاطعمة انقبضت انفسهم عن تناولها فانهم تناولوا
على كراهتها لم يحمدوا استمراها ولم يامنوا استحالتها بخلاف قبائل الناس وعوامهم
واصلاح الاطعمة اولا بازالة الكيفيات المضادة للغرائزية عنها كالمرارة والعفوصة
والحرافة والملوحة بالسلوق والانقاع والقاء الابازير والدسومات فيها حتى لا
يكون لشي منها طعم قوي او رايحة قوية. وقد فصلنا فيما تقدم من تدبير الحبوب
واتخاذ الخبز منها واجادة ذلك واصلاح البقول والبيض والالبان ما فيه كفاية
ويقال ان صنعة اللحم وملاك الامر في جودة صنعته ان يبالغ في انضاجه فان
اعظم آفات ما من اللحم ان يبقى فيه نهوة فيصعب لذلك هضمه واستمراه الا على اصحاب
المعد القوية والحرارة الكثيرة المزاولين للاعمال الشاقة على ان الانضاج
الشديد يذهب قوة اللحم كما ان اخماد العجين يقلل من غذائه. ومما يجب العمل به
في صنعة الالوان ان يشوى ما كان منه رطبا شيا جيدا كالسمك والصغار من الخرفان
لتقل رطوبته بالتجفيف الذي يناله من التشوية ويطبخ منه ما كان يابسا كاللحوم
المسنة من الحيوانات واليابسة الامزجة منها والمهزولة او يشوى بعد

[illegible]

بيوسته برطوبته الطبخ ويخالط الماء الذي يريد تجفيف بدنه وتقوية غذائه واتصال بطنه
فان الطبخ ازيد في رطوبة البدن ولين البطن من القلية والشوا • واحمد الشوا الكباب
لان الحرارة تصل اليه برفق ولا ينالها من التغميم ما ينال التنوري والمسموط المشوي
مع الجلد مما يشوى من الخرفان والجدا احمد من المسلوخ لان الحرارة تصل اليه من وراء وقاية
فلا يتحلله ولا يجففه ولا ياخذ من صفوه • وما يعمل بالكانون من اللحم فهو اخف مما
يعمل بالتنور وذلك ان الذي يعمل بالكانون يخرج منه بخاراته ويتنفس فيقل لذلك
ثقله والذي يعمل بالتنور يغم فيتراجع اليه البخار الذي يخرج منه فيكسبه ذلك
ثقلا ووخامة وصعوبة انحدار وحرارة • واذا طبخ لحم فيه زهومة وابتدا
عفونة فينبغي ان ينحى عنه عظامه فان مخ العظام يعفن وتتغير رايحته قبل ساير
ما في اللحم • ولحوم الحيوانات البرية ولحوم البقر يحتاج ان يترك بعد الذبح زمانا
حتى يلين وكذلك بعض الطيور العضلة الصلبة اللحم فاما **السمك** فينبغي ان يشوى
وهو بعد يتحرك فانه لا يحتمل اللبث والحركة الشديدة قبل الذبح تمري لحوم الطير
وساير الحيوانات • واذا اريد طبخ الشي مرتين فلا ينبغي ان يلقاه عند مفارقته
الماء الاول الا وهو بارد ولا ماء بارد فانه ان لقيه لم ينضج ابدا ولكن غاية التهري
وينبغي ان يقصد الى ما يحتاج اليه لتطييب الغذاء ويقصد نحو قواها ومياهها
دون اجرامها ليدفع بذلك غايلة ما يتولد من بعض الحبوب والبقول والافاويه
ويقلل منها بحيث لا يغلب على الطعام لان الغذا الصالح الحقيقي للاصحا الذين يحتاجون
لهم ان يداوموا على اكلها هو المعتدل العذب الطعم الذي لا يغلب عليه شي من الطعوم
الدالة على غلبة كيفية من الكيفيات • والعذب الطعم كالخبز واللحم فهو من جنس الحلو

115

الا ان هذا النوع من الحلاوة هو في اول مراتبها فلذلك لا يعمل في حاسة المذاق ما يعمله
الحلو المفرط الحلاوة • ومما يدخل في باب جودة صنعة الطعام من جهة الاسباب ان يجتنب
اكل الطبيخ الحار الذي هو في بقية من غليانه فانه كالشي الذي لم يدرك بعد لانه لم
يفارق اجزاءه النارية التي تلتهب فيه ولم تسكن اجزاؤه • ويجتنب ايضا ان لا يوكل باردا
ولا غابا فان البارد جدا يطفي حرارة المعدة فيفسد لذلك الهضم ويقل اغتذاء
البدن منه والغاب كالشي العفن واوفق الاوقات لجميع ما يطبخ او يشوى بالنار الحالة
الساكنة المستوية • **والاسفيذباج** اما الاسفيذباجة المطلقة وهي الشوربا فغذاء
صالح وهو يصلح في اكثر الاحوال والاوقات ولجميع الاسنان والامزجة ولا طبيخ اصح
للسليم المعتدل المزاج او اوفق منه وذلك انه ليس بمسخن جدا ولا بمبرد ولانه خلو من
حرافة وحموضة وغيرهما يكسب الدم كيفية ردية ولذلك لا يحتاج الى اصلاحه
بتة الا الملتهبون جدا في الاوقات الحارة ويكفيهم شرب الماء البارد الصادق البرد جدا
واما ساير الاسفيذباجات الاخر فمايلة عن الاعتدال الى الحرارة بقدر ما يقع فيها
من التوابل والابازير الحارة وهي من اغذية الشتاء وتقويتها البدن وغذاؤها
اكثر من ساير الطبيخ وتزيد في الدم والمني وتقوي الجسد وترطبه وتحسن لونه وتكسبه
خصبا وجلا الا انها في الصيف وخمة مسخنة جالبة للحمى • **السكباج** السكباج وما عمل
بالخل فانه ينقص من حرارة اللحم ويكسبه بردا ويبسا ويقمع الصفرا والدم ويصلح
الاكباد الحارة واليرقان والسكر والمحمومين والمفصودين ولا يصلح لشاربي الدواء
ولمن به علة في العصب وللغضاريف لانه ملطف مقطع مع تبريد ولذلك ينفع بعض
للبلغميين وهو جيد في الازمان والبلدان الحارة ولاصحاب الحموم والدماء الكثيرة

واكثر مضرته لاصحاب السوداء وخشونة الصدر والسعال والنفخ وضعف المعدة والارحام
والمثانة والقولنج ووجع الظهر المزمن والوثى ويدفع ضرره بالحلاوات والفالوذجات
الرطبة **للزيرباج** هو ايضا من الاغذية اللطيفة القليلة الغذاء بالقياس الى ال
سفيدباج ولذلك لا يصلح ان يدمنه ويؤثره الاصحاء ويصلح للمحمومين حمى شطر الغب
والنائبة ولمن ليس من الاصحاء بوثيق الصحة وذلك انه يطفي المرة ويقطع البلغم ويفتح
السدد وهو صالح لاصحاب الاكباد الحارة وليس يوافق اصحاب الرياح والامراض
الباردة ويقل منفعته ويكثر للمحرورين والمبلغمين على حسب ميله الى الحموضة وفي الجملة
فانه يذهب مذهب السكنجبين **المضيرة** كثيرة الغذاء باردة المزاج عسرة الهضم غليظة
موافقة للمحرورين والخمار واصحاب المعدة الملتهبة وفي الاوقات الحارة
ردية لاصحاب الامراض الباردة والرياح الغليظة الا ان يصلح بكثرة الفوتنج والسذاب
والصعتر ولا ينبغي ان يتخذ من لحوم الطير ولا من لحوم المعز بل من لحوم الضان
والحملان ليقل بردها **الكشكية** كشك الشعير مبردة منفخة صالحة للمحرورين
وفي الازمان الحارة وهي اكثر نفخا من المضيرة والمصلية وليجتنب شرب الفقاع
عليه واكل الفواكه قبلها ومما يدفع ضررها ويزيل نفخها الثوم والسذاب والفوتنج
والمصلية يذهب مذهب المضيرة واما المطجنة وهي ان يقطع اللحم على الطجن
والطباهجة وهي ان يقطع ويشوى في اي دهن كان **والقلية** وهو ان يقطع ويطبخ
في الماء حتى ينصب الماء ثم يقلى فكلها قريبة بعضها من بعض وكلها قليلة الغذاء
بالاضافة الى الالوان التي لها مرق وامراق وهي تصلح للذين يشكون الرطوبات
ويريدون تجفيف ابدانهم خاصة ما يعمل منها بالخل والمري والكرويا لانها تجفف

المعدة

المعدة الرطبة وتقويها وهي اسرع انهضاما من القلايا الساذجة وما عمل منها
بالمري من غير خل فانها اشد حرارة ويبسا وتلين الطبيعة والمقلوة بالشحم والسمن
من القلايا حارة رطبة كثيرة الغذاء بطيئة الانهضام وما كان منها مقلوا
بالزيت فان غذاءه كثير ايضا الا ان انهضامه اسرع وكلاهما يولدان دما كثيرا
ويخصبان البدن ويصلحان لاصحاب الامزجة الباردة وما قلي منها في الشحم
والسمن كان وخما بطي النزول قوي الغذاء وما قلي منها في الزيت كان اخف
وامرأ وبالجملة هي اغذية جيدة تصلح اكثر الاوقات والاحوال وتحفظ الصحة
لانها لا تغلظ ولا تسدد ولا تبقى في البطن ولا تنفخ وليست من كثرة الغذاء
حد ما يملأ البدن ولا من لطافته في حد ما يضعفه وما عمل منها بالجزر
والبصل فحار رطب يزيد في الباه والقلايا الباذبة يصلح لمن تجشا جشا
حامضا **الحصرمية** باردة قامعة للصفراء والدم ممسكة للبطن غير انها
لا تلطف ولا تفتح السدد كما يفعل السكباج وتولد رياحا في الامعاء والمعدة
لانها من ثمرة فجة لم تنضج **السماقية** باردة يابسة نافعة للمحرورين مقوية
للمعدة الحارة وهي اصلح للمعدة واعقل للبطن من الحصرمية نافعة لنزف الدم
ونفثه ويصلح للدمويين خاصة وينبغي لمن لا يريد بها حبس البطن ان يطبخ
معها السلق والاسفاناخ ومن اراد بها حبس البطن ان يطبخ معها ورق
الحماض وعيدان بقلة الحمقاء **الزرشكية** نظيرة للسماقية في جميع افعالها
الا انها اصلح للكبد الحارة واما الريباسية والرمانية والتفاحية ونحوها
من الفواكه فمبردة عاقلة للبطن تصلح للمحرورين ومن به خلفة صفراوية
وفي البلدان والازمان الحارة وهي الحصرمية ونحوها من اغذية الصيف

اذا جعل فيها القرع والخيار ونحوها وتضر للمبرودين واصحاب النفخ والقولنج وخشونة
الصدر وينبغي ان لا ياكلوا قبلها الفواكه الرطبة ويا كلوا بعدها الاسفيدباجات
الدسمة والحلو العسلي **الهريسة** كثيرة الغذاء جدا يتولد منها دم متين يصلح
لمن يريد ان يخصب بدنه ويقوى لا سيما اذا اتخذ باللبن الا انها غليظة بطيئة الانهضام
ولا يصلح الا لاصحاب الكد والرياضة وفي الاوقات الباردة وادمانها يولد فضولا
فضولا كثيرة غليظة يتولد منها الحصى في المثانة والحميات واوجاع المفاصل والخراجات
والاورام واما ما طبخ منها بالارز فهو اقل غذاء واسرع انهضاما وهي صالحة
للصدر والرية **الكرنبية والقنبيطية** مذهبها مذهب الاسفيدباجات غير
ان دمائها يولد دما اسود والكرنبية خاصيتها ان يثقل الراس ويظلم البصر ويرى
احلاما مشوشة ويدفع ضرر ذلك ان يوكل بصباغ متخذ من خل ويشرب بعده السكنجبين
اللفتية والجزرية كلاهما منفخة كثيرة الغذاء مهيجة للباه الا ان اللفتية اكثر
غذاء والجزرية اشد تهيجا للانعاظ ومذهبهما مذهب الاسفيدباجات واللفتية
صالحة للكلى والمثانة وليس يضر باصحاب القولنج مضرة الجزرية ولا تصلحان جميعا
للمحرورين ولا في الاوقات الحارة **الاسفاناخية** معتدلة الحرارة مطلقة ملينة
للطبيعة صالحة لخشونة الصدر واصحاب السعال **العدسية** مولدة للرياح ومرقتها
ملينة للطبيعة وما عمل منها بالعدس المقشر والخل فانه يصلح لغلبة الدم ويحبس الطبيعة
المدققة كثيرة الغذاء مقوية للبدن نافع لمن استفرغ منه الدم ولمن استكثر
من الباه وتزيد فيها وهي اطعمة الشتاء **الارز باللبن** غذاؤه معتدل في اليبس
والرطوبة مايل الى البرد يغذو البدن غذاء كثيرا وهو سريع الانهضام اذا اكل بالسكر
والعسل

والعسل غير موافق لاصحاب السدد والحصى **الجوذابات** اما المعمولة منها
بالخبز فغذاؤها غذاء محمود والدم المتولد منها دم جيد لانها معمولة من خبز نضيج
وهي ملينة للطبيعة نافعة من خشونة قصبة الرية فان كان باللبن والسكر
وبالنارجيل وعلقت عليها بطة سمينة ودجاجة سمينة زادت في الباه زيادة
كثيرة والمعمولة بالحنطة غليظة بطيئة الهضم حارة معطشة والمعمولة بالارز
دونها في هذه الخلال وكلها كثيرة الغذاء بطيئة النزول ينبغي ان يتبعان على هضمها
بطول النوم وان لا يوكل منها الا على جوع صادق **الشواء** حار معتدل في الرطوبة
واليبس غليظ كثير الغذاء قوية بطيء الانهضام لا يستمريه الا المعدة القوية الحارة
للبطن وخاصة ما كان منه مهزولا او لم يوكل منه السمين وهو ضار لمن يعتريه
القولنج وينبغي ان لا يسرع في شرب الماء البارد عليه وهو صالح للمرطوبين ولاصحاب
الرياضة وينبغي ان يوكل المجزع منه او يقدم السمين على اللحم الاحمر منه فانه
بذلك يسهل خروجه **القلايا** كثيرة الغذاء عسر الهضم والخروج من البطن فلا ينبغي ان
يتغذى به فيوكل ما يوكل منه بالتوابل ويستعان بالتجوع والنوم بعده **الزماورد**
طعام غليظ غير موافق لمن يعتريه القولنج والرياح الغليظة فينبغي ان يتخذ من ارخص
ما يكون من اللحوم ومن صفرة البيض والبقول الملطفة الكاسرة للرياح ويوكل بالخل
الثقيف والمري والمحرورون يتخذونه بصدور الدجاج والمصوص وصفرة البيض
والخس والكزبرة **السنبوسج** غليظ طويل الوقوف في المعدة معطش مبخر الى الراس
ينبغي ان يوكل بالخل والمتخذ منه بالخس والقرع والكزبرة ونحوها بدهن اللوز
وصدور الفراريج يرطب الدماغ ويسكن حرارته **الكباب** بطيء الهضم طويل الوقوف

[illegible]

ما يلي على الحمر [illegible]

في المعدة لشدة الغذاء ومصه اصلح من ابتلاع جرمه الا ان يكون لحما رخصا جدا وهو يقوي البدن
ويغذوه بسرعة ويصلح لمن استفرغ بدنه غير انه لبطؤ هضمه لا يكاد يستولي عليه الهضم
اخرة بل يبدرت منه بادرة سريعة الى غذاء البدن ويبقى اكثره غير منهضم وان نقع في
الخل ثم كبب كان اسرع هضما ولا ينبغي ان يبادر بشرب الماء البارد عليه ايضا الا ان
يمص ويتجرع ان لم يكن منه بد **الكردناك** سوء الهضم والخروج ايضا يصلح لمن يريد
تخفيف البدن وينبغي ان يعني بسرعة اخراجه من البطن بان يصطبغ عليه المري
والريادرال وشرب الماء البارد عليه **الخل زيت** مذهبه مذهب الزيرباج وهو طعام
لطيف مطفئ يصلح للمحمومين ولمن يسافره الحر الشديد ان يقدمه قبل الطعام ولا
يمكن ان يعتمد عليه ويدمنه اصحاب الابدان الصحيحة وهو ان يتخذ بالزيت المغسول
او بدهن اللوز والبنفسج والسكر الطبرزد والخل الثقيف والقي عليه الحمص والجادر وما
اشبه ذلك وطيب بشي من نعناع **ماء اللحم** المتخذ من جرم اللحم نفسه دون
ان تخلط به غيره من الماء بان يحزن في قدر مغطى الراس ثم يعصر منه ويطبخ صالح
لكل من انحلت قوته وضعفت شهوته للغذاء وهضمه له وهو انفع شي لضعف
القلب **ماء الحمص** غذاء معتدل لطيف اذا اتخذ بدهن اللوز او البنفسج ينفع من ضعف
الكلى ويعين على الباه ويدر الطمث والبول ويحسن اللون فاما اذا اتخذ باللحم
فهو حار **الطرخينة** غذا صالح لمن كان حار المزاج ويحتاج الى غذا متين وهي نافعة
من السعال اذا لم يكن معه خلط **واما المزورات** وهي الاطعمة التي لا يكون فيها
شي من اللحوم فاما اذا اتخذت بالادهان فهي اغذية المرضى فمنها المتخذة بالبقول
الباردة الرطبة وهي اصلح للامراض الحارة اليابسة وينفع من علل الصدر والمثانة

ومنها الاحسا المتخذة من الدقيق والحبوب وحب اللوز والخشخاش والنشا
وغيرها محلاة بالسكر وغير محلاة لمثل تلك العلل والاحسا كلها سريعة الانهضام
في المعدة سريعة الفساد فيها ان ابطات في النزول عنها والبقول وخصوصا اذا
كانت محمضة بالحموضات الباردة قابضة كانت كحب الرمان والسماق والحصرم
او مطلقة كالتمر الهندي والاجاص والشكل فانها بعيدة من الفساد في المعدة مطفية
للصفرا والدم الا انها غير صالحة لعلل الصدر والكلى والمثانة لنكاية الحموضات
بتقطيعها وتخشينها اياه **في الحلوا** ان الحلوا اذا انهضم فانه يغذو غذا كثيرا جيدا
لان الحلاوة هي طعم الغذا الحقيقي دون غيرها من الطعوم والحلوا بالجملة يسخن البدن
ويزيد في الدم والمرة صالح للصدر والرية مطلق للطبيعة والشي الحلو اذا كان من
الاشياء الاصلية كالتمر والعسل كان اشد تسخينا واحرق للدم واما الدسم كالفا
لوذجات والاخبصة وما اشبهها فانها يكون اقل غائلة من تثوير الحرارة لان
الدسومة التي تقع فيها تكسر الحرارة وتمنع سورتها وحدتها الا ان هذا النوع
من الحلوا يكون ثقيلا على المعدة لمكان الدسومة التي فيه واذا استسقي الماء
عليه لم يؤمن ضرره لقلة مداخلته وممازجته به وكرهه له بخلاف الحلوا الذي
ليس فيه دسومة ولذلك ربما اعقب التخمة وانواعا من الضرر وكل طعام حلو
او دسم فهو يشبع سريعا من قبل انه ينبسط وينتفخ فيصير من اليسير منه مقدار
كثير ويملا البطن لذلك ولجذب القوى الطبيعية ايضا اياه بسبب محبتها له و
شوقها اليه فدعوة القوة الجاذبة الى السكون والاطعمة التي لها طعوم اخرى
تنهض الشهوة بعضها لضد هذه الخلال وبعضها لتفتيح افواه العروق وتلطيف الاغذية

بتجفيفهما وكل غذا غليظ لزج اذا خالطته حلاوة فهو سريع الاحداث للسدد في الكبد
والطحال خصوصا ان كان بها ورم او جساوة بسبب جذب القوى الطبيعية ولذاذته
فيزدحم في الكبد عند اطراف شعب الكبد الملاقية لشعب العرق الطالع وقد يتولد
منه الرمل والحجارة في الكلى والمثانة خصوصا ما اتخذ بالدقيق والنشا ويعقل
البطن ايضا وما اتخذ منه بالعسل فهو اقل ضررا لمن كانت احشاوه سليمة من السدد
الا انه يسخن اسخانا قويا وما عمل بالسكر الطبرزد واللوز المقشر فهو اقل اسخانا
الفالوذج صالح للصدر والرية وليس بصالح للمعدة وهو كثير الغذا بطي
النزول لا سيما المعقد منه والمتخذ بالسكر ودهن اللوز معتدل يصلح لمن قد
نهك بدنه وادمانه يورث السدد في الكبد والسكنجبين يمنعه من توليد السدد
واما المشايخ والمبرودون فالعسل اوفق لهم ولا يحتاجون الى اصلاحه **الخبيص** اقل
لزوجة من الفالوذج واقل غذا وابعد من السدد واجود للمعدة واذا كان نضيجا
جيدا النيّ لم يكن له كثير وخامة ووقوف في المعدة والمحرورون ينبغي ان يمتصوا بعده
الرمان الحامض **اما العصيدة** اما المتخذة بالتمر ودقيق الارز فكثيرة الغذا
بطية النزول مولدة للحصى واوجاع المفاصل ان ادمنت ولا ينبغي ان يوكل عليها الا
القابضة كالحصرمية ونحوها ولا على الكثيرة الغذا والبطية النزول كالرووس
والشوا واما المتخذة من دقيق الحنطة والسكر فدون ذلك في الغلظ واللزوجة
وابعد من رداءة **القطايف** غليظ وخم كثير الغذا والمعمول بالجوز ودهنه مسخن منبّه
للفم الا ان يقشر جوزه وهو اسرع نزولا واوفق للمشايخ والمبرودين من المتخذ باللوز

توليده

٦

واللوز

واللوز اوفق للمحرورين **اللوزينج** صالح للصدر والرية وخشونة المثانة
وهو في نحو القطايف غير انه اخف منه كثيرا **الزلابية** اما العسلية منها
فقوية الاسخان والسكرية اسكن حرارة الا ان العسلية اذا زيد في انضاجها
وخلط بها من العسل مقدار كثير قل ابطاوها في الانحدار ويولد دما مختلطا من
لطيف وغليظ ويكون للكبد والطحال والكلى اذا كانت صحيحة اوفق مما يتخذ من
غير العسل واعظم هذه الاشيا كلها ضررا ما اتخذ منها من دقيق قوي اللزوجة
الحريرة المتخذة من الدقيق والنشا بالسكر ودهن اللوز نافعة لاصحاب علل الصدر
والرية والسعال الا لمن كان منهم في رئته سدد والمتخذة من حليب قشر الشعير ودقيق
اللوز والترنجبين والنشا موافقة لاصحاب المزاج الحار ولمن به حرارة واذا اتخذت
بحليب بزر الخشخاش وبزر الفرفخ والسكر الطبرزد فهي نافعة لمن به قرحة في
صدره ورئته ولاصحاب النزلات **البهطة** وهو الخلوع المتخذ من دقيق الارز كثير
الغذا مقوي للبدن جدا يزيد في الدم والمني خصوصا ان اتخذ باللبن مليّن للصدر
غزار معه نفخا وغلظا وثقلا وبطو الانحدار وينبغي ان يطال النوم بعده ولا
يوكل على الطعمة غليظة حامضة **الناطف** ما عمل بالجوز والعسل فهو شديد
الحرارة يصدع ويولد الصفرا ويضر الشبان واصحاب الامزجة الحارة ويوافق
المشايخ واصحاب الامزجة الباردة وما كان معمولا باللوز فهو اقل حرارة
ويوافق اصحاب السعال من رطوبة وما عمل منه بالسكر فهو اوفق لاصحاب السعال
من حرارة وما عمل منه بالفستق والعسل فانه يوافق لمن في رئته وصدره خلط
بلغمي ولمن به سدد في هذه المواضع الا انه يسخن اسخانا قويا وما عمل منه بالسمسم فهو

سعال من بحم

فهو اكثر غذاء وفيه وخامة وثقل نافع من السعال والصدر والرية ويرخي المعدة
والمتخذ من عقيد العنب ليس له كثير اسخان والمعمول من حب الصنوبر اكثر غذاء
وان كانت القوة قوية استحكم انهضامه ويتولد منه دم محمود وكلها اسرع نزولا
واقل غذاء من سائر ضروب الحلاوي التي فيها دهن وخبز ودقيق ويصلح لمن لا يحتاج
الى غذاء كثير ولا حلوا كثير الغذاء ولا يحتاج ان يعنى بسرعة خروجها من البطن الخبيص
كثير الغذاء بطيء النزول لا ينبغي ان يؤكل على طعام غليظ ويعنى بسرعة هضمه واخراجه
عن البطن بالنوم الطويل والمتخذ منه بالزبد الين واعدل الخشخاشية جالبة للنوم
جيدة للسعال وحرقة البول زايدة في الباه الشكرينك يسخن باعتدال وهو قليل
اللزوجة واللطخ فلذلك هو اصلح الحلوا لمن يعتريه السدد ولمن به ضعف المعدة
الخبيصة الفارسية اليابسة تشبه في ذلك ولها طول وقوف في المعدة يصلح ذلك منها
بشرب الجلاب عليها الخشكنانك وروغن جرديك والبالكند والمخلدي كلها تنفخ
وتعطش وتسدد ولها غطيرة العين وتورث الجشاء الدخاني والمحشو منها باللوز والسكر
اقل اسخانا من المحشو بالفانيذ والتمر والجوز الا انه اكثر غذاء واكثر توليدا للدم الغليظ
وبالجملة فجميع الحلوا الايدة في الدم والمني مسمن للبدن ردي للكبد والطحال المتهيئين للسدد
والورم جيد للحلق والرية زايدة في المخ والدماغ وما اتخذ منها بالسكر كان اقل حرا من
المتخذ بالعسل واصلح الادهان التي تستعمل فيها دهن اللوز فاما المتخذ بالعسل والنارجيل
والفستق والجوز فمفرطة الحرارة

في الاشربة وما يتصل بها

اما الخمر منها فقد اسقطت الشريعة مؤونتها عنا كما اسقطت من الاغذية لحم الخنزير
ومن ابى الا شربها فعليه بكتب اليهود والنصارى ومن يجري مجراهم على ان جميع الاطبا

المتقدمين منهم والمتاخرين بعد ان اثنوا على المنفعتين الجليلتين هما الغاية من مطالب
الناس في هذه الدنيا المعني بالحيوة الدنيا والطمانينة بها وهما منفعة الجسد من
الصحة والقوة ومنفعة النفس من السرور والنشاط فقد اتفقوا على ان الكثير منها
الى حد السكر ضار لجميع الناس وان القليل منها دون السكر نافع لا لجميع الناس بل
لصنف منهم دون صنف ولا ايضا لجميع ذلك الصنف بل لشخص دون شخص ومزاج
دون مزاج وفي حال دون حال ووقت دون وقت وبمقدار منها دون مقدار
وشرطوا لذلك شروطا اخرى يقل من يستقل لمراقبتها والوفا بها وان كان طبيبا ثم
ولو وجد واحد من الناس عالما بتلك الشروط مستحضرا لتلك القوانين ولا شغله شغل
من مراقبتها وكان في جبلته ومزاجه ممن يوافقه الخمر وكان ضابطا لنفسه قادرا
عليها فاما الهوا فانه عند الاندفاع اليها والخوض في شربها لا يقدر على ضبط نفسه
والاكتفا بالقدر النافع له في مزاجه لان القليل من الخمر يدعو الى الكثير ولا يوجد
شي من الاطعمة والاشربة الذ واقل ما يتناول منه يكون اطيب من اخره الا
الخمر فان كل جرعة تاخرت منها افادت صاحبها فضل لذة على الجرعة الاولى
فيزداد شاربها على تتابعها حرصا عليها وكلفا بها وشغفا بشربها لانها لو
شربت باعتدال ولدت روحا كثيرة معتدلة المزاج والقوام شديدة النورانية
ساطعها فلذلك استعدت للفرح وفرح بادنى سبب من الاسباب المفرحة ويكون
تاثرها عن الاسباب النافعة في الحاضر والوقت اكثر من تاثرها من الاسباب في المستقبل
وتاثرها من النافعة في اللذة اكثر من تاثرها من النافعة في الجميل ومن الذي يكون
بحسب الظن اكثر من الذي يكون بحسب العقل والسبب في ذلك ان القوى النفسانية التي

في الدماغ تحتاج ان يكون روحها معتدلة في الرطوبة لتطيع لحركة الفكر واستعمال العقل
وعند الانتشار يكون شديد الرطوبة فلا تذعن للعقل ومع ذلك يكون شديد التموج
والاضطراب لما يتصعد اليها من البخارات المضطربة فلرطوبتها لا تذعن التحريك
اللطيف الروحاني بل للعسر الجسماني وباضطرابها لا يذعن ايضا للتشكيل الروحاني
بل للتشكيل القسري الجسماني فيصعب على الفكرة الحقيقية استعمالها فيعرض للقوى
العقلية اعراض بقدر تنقص حالها عنها وربما يعتدل مزاجها ويسكن تموجها فيتم
عند ذلك اللذات الحسية لان الحس اقهر للروح الباطن واقوى على تحريكه من العقل
واذا كان كذلك قل تأثير المفرحات المستقبلة والجميلة والعقلية في نفس الشارب
واستولى عليه تأثير المفرحات اللذيذة والطيبة وخصوصا الوقتية فاذا امعن في
شربها ظنا منه انه كلما ازداد من شربها ازداد فرحه حتى ذهل عن مصالح بدنه
ونفسه ودنياه ودينه حصل له ما يقع فيه زوال العقل الذي اذا ذهب سلطانه
استوت حال من تفقد منه حال المجنون المسلوب العقل بل يوجد اسوء حالا منه والانسان
يواري سوأته بالثياب ويستحي ان يرى عريانا والسوءة الباطنة من الصفات البهيمية
والسبعية في الانسان اكثر وافحش من السوءة الظاهرة والخمر يكشف عن جميع ذلك ثم
بطلان الحواس التي يظهر بها الافعال الحيوانية من السمع والبصر وما سواهما واعتقال
اللسان عن البيان والمنطق اللذين بهما فضل الله تعالى الانسان على سائر الحيوانات
ثم عدم منفعة السمع التناول من الدنيء والخبيث حتى يبقى جثة مملوءة من الخمر لا العقل
ولا السمع ولا البصر ولا يدرك شيئا ولا اكتفاء بها ولا الايجاب ولا يوجد عنده دفعا ولا انتصاف
ولا انتصاف ثم يتولد منها اسقام واعراض من خبث النفس وبلادة الفهم وكلال الحواس وفتور الشهوات

ونقص اللذات وكمودة اللون وذهاب اشراقه وبهائه حتى يصير صاحبه بصورة من
عجلت فيه علة مضنية ثم عند تكرر شربها وادمانها يعرض من تخلف في قوى نفسه من الذهن
والفهم والذكاء وفي قوى بدنه من ضعف الهضم وسائر الافعال الغذائية وسوء الاستمراء
وفتور الشهوة للطعام واستحالة اللون الى الترهيج والكمودة والرعشة المستولية على الاعصاب
وتعطل عامة الجوارح والارتعاش في آخر ذلك الاعراض الصعبة المتلفة من السل والدق و
الاستسقاء وما اشبهها ان لم يحدث امر عظيم وموت فجأة حتى قيل ذكر في خلال شربها من سكتة
عظيمة وخناق وقتل وحمى حادة ونحوها فلما كان القليل من الخمر يدعو الى الكثير والكثير يؤدي
الى هذه الآفات والى الصد عن ذكر الله تعالى والى حدوث العداوة والبغضاء ونزول الآفات
والنوائب وفساد الدنيا وخراب الدين حرم الله تعالى قليلها وكثيرها ليكون الامتناع
عنها راسا وسيلة الى حسم باب الكثير الداعي الى فساد الدنيا والدين وقد يتعد
من فسر قول الله سبحانه وتعالى ومنافع للناس بالمنافع البدنية وقد قال تعالى واثمهما
اكبر من نفعهما فاي منفعة بدنية في الميسر حتى يقرن الخمر بدونها بل منافع
الخمر مثل منافع الميسر عند تعاطيها من اجتماع الناس عليها واتفاق بعضهم ببعض
هذه حال الخمر وجميع الاشربة المسكرة ومن اشتبه عليه امرها فليتأمل احوال
المتعاطين لها والمدمنين لشربها في الماء قد جرت العادة بان يسمى كل ما يشرب
شرابا والشراب بالحقيقة هو الشيء الذي اذا طبخ لم ينعقد منه شيء وصار جميعه
بخارا ولم يكن له طعم وكيفية لغيره وشانه ان يرقق الطعام ويصير له مركبا فقط
كالماء فاما ما يبقى له ثفل او ينعقد منه شيء اذا طبخ او له كيفية فهو الى الطعام
اقرب منه الى الشراب وبالدواء اشبه منه بالماء كالالبان وربوب الفواكه

وفيما منها ومما يتخذ من الحبوب والثمار وان كانت هي تسد مسد الماء في بعض الاحوال
وتقوم مقامه فاما الماء فهو اصل الاشربة كلها وسماه الله تعالى شرابا وجعله قواما
لكل ما انشاه في هذا العالم وهو شراب مشترك لجميع الحيوان لا يستغني عنه شي
منها في قوام حيوته والحاجة اليه تقترن بالحاجة الى الطعام ولا يقوم احدهما ولا يكمل
فعله الا بالآخر لان الطعام عامته جسم ارضي يحتاج الى ما يرقق اجزاوه ويحلله
للقوة الهاضمة حتى تعمل عملها فيه وتسلمه الى الكبد فتصيره دما ثم يغذو الكبد بذلك
الدم جميع الجسد وتشتد الحاجة الى الماء من لدن ورود الطعام الى المعدة الى ان يصل
الى اقاصي البدن ويتصل بكل عضو وجزء وعضو مبذرقا له وملطفا اياه فحينئذ يستغنى
عنه فبعضه يتحلل بخارا خفيا وبعضه محسوسا هو العرق وبعضه يعود فيعبر منه
الى الكبد ويندفع الى آلات البول ولذلك يصبغ بول المختضب بالحناء لنفوذ الماء
مع الحناء في اطراف الاعضاء وانفعاله عنه وانصباغه به فلذلك وجب ان يكون
الشراب الذي يوافق هذا الغرض اعني تسييل الغذاء وترقيقه وبذرقته نافذا الى
العروق هو الماء الصافي لا غير وللماء بعد هذه المنفعة الشريفة منافع اخرى وهي
حفظ الرطوبات الاصلية على البدن ونضارة اللون ورخوصة اللحم وتبريد البدن
خصوصا ان كان باردا وترطيبه وتسكين العطش وحرارة الاحشاء وتنظيفه
بحيات ومنع العفونة عما في العروق وتكثيف المعدة وجمعها حتى تحتوي على الطعام
وغير ذلك من المنافع ولكن ان الاستكثار منه والافراط فيه يرهل البدن ويضر
العصب ويورث الرعشة والامراض الباردة فاما الاقلال منه والتقصير فيه بعض عن مقدار
الحاجة يجفف البدن ويوهن جميع الشهوات ويضعف البصر وجميع الحواس ويسرع بالهرم

والذبول واما اختيار المياه فانما نحكم عليها ونميز بينها بعد الدلائل المحمودة الموجودة
فيها بالتجربة عند شربها وبدلائل صفاية دالة على فضيلها وهي العذوبة واللذاذة
وسهولة الاساغة وسرعة الانحدار من اعالي البطن واما اختيارها بالدلائل فمن
الدلائل ما جرد بها خلوها من الطعوم والروايح كلها وصفاء اللون وخفة الوزن
وسرعة التبرد والتسخن وسرعة تهري ما تهرا فيها ونضج ما يطبخ فيها وان تكون من عيون
حرة الارض او جرية المنبع جارية بعيدة المبدا طيبة المسلك مكشوفة للشمس والشمال
متوجهة الى احدهما سريعة الجريان والمياه التي تنبع من عيون في الجبال ثم
تنحدر وتجري على الرضراض والحجارة جريانا قويا وهي غزيرة ممدة من الثلوج الكثيرة
الغزيرة السليمة كالاودية العظام فانه يوجد فيها اكثر تلك الصفات المحمودة و
خاصة ما كان منها متغير فاسد آخر وفي ما كان تتكدر في تصفو في زمان يسير
للطافتها فهي افضل المياه واصحها واما ماء المطر فهو خفيف سريع النزول وهو اصح
المياه واخفها وزنا واجودها والطفها واعذبها لانه من بخارات مياه واجسام
رطبة جذبت الشمس الطف ما فيها ولذلك اجود ما يكون ما كان قطره قليلا قليلا وعلى هذا
لان ذلك يدل على غاية لطافة البخار المحدث له واعتدال تاثير حرارة الشمس وقلة تنويرها
للرطوبات التي فوق الارض ولطف تحليلها حتى يصعد الطف ما فيها ولذلك الطف ما
يكون ماء المطر هو الذي يجري قبيل الربيع ثم الذي ينزل مع رعد وبرق اجود من الذي
مع زوبعة ورياح عاصفة الا ان ماء المطر حلوة واحسن لولا اعلا فاق المياه كلها
جودة وصلاحا وهي سرعة التعفن وذلك لشدة لطافته ورقته فيتاثر فيه المفسد الارضي
والهوائي بسرعة واذا ابتداء تعفن تحدث من شربه البحوحة والسعال وثقل الصوت وتصير تعقبه

سيما للعفن الغليظ فصدره حتى التهبت لها وخاصة في الخريف ويدفع ضرره بان يشرب السكنجبين
الحامض ومياه القنى بالقياس الى مياه العيون رديئة لانها مستخرجة بقوة كاسرة الا انها
اجود من مياه الابار لحركتها وجريانها وماء الابار اردا من ماء البير لان البير يستحد بوضعه
بالنزح واما البير فلطول تردده في منافذ الارض العفنة . واردا المياه مياه الاجام
والبطايح والمياه التي تجري اليها اقذار المدن واوساخها لان فيها حرارة وغلظا
يفسد الاحشا ويسمج اللون ويورث الحصاة . والمياه الجليدية والثلجية غليظة والمياه
الراكدة تولد سدد الكبد وحرارة في الكلى وذلك لغلظها واختلاطها بالاجزاء الارضية بها والمكشوفة
للشمس منها اردا . وحكم المغترفة من العيون قريب من حكم الراكدة الغير المكشوفة للشمس والتصعيد
بالقرع والانبيق والترويق بالراووق مما يجود المياه الردية ويلطفها ويذهب بكيفيتها
فلذلك صار ماء المطر جامع الطبيعة لانه من قعاع البحار والسحاب من المياه المالحة
الردية كالبحار والمستنقعات والاجام وينزل ماء المطر عذبا ومن حفر الابار بجوار البحار
وقرب المياه الراكدة الحمئة وجد ان الماء العذب الصافي فيها المتصفي اليها والماء المطر
سريع النزول الا انه سريع التعفن والتبخر الى الراس ولذلك يضر من يمتلي راسه سريعا ويظلم
اعينهم ويسرع اليهم الزكام والطبخ يلطفه الا ان الاولى ان يكشف البرد له ويرسب الاخلاط
التي لها ويذهب ثقله ويسرع بانحداره والمخيض ايضا مما يلطفه ادنى تلطيف
الماء البارد الصافي البرد او المبرد بالثلج او الجمد يبرد المعدة والكبد الحارتين
ويجود الهضم ويحسن اللون ويجبره ويزيد في شهوة الطعام ويمنع الوقوع في الحميات
والامراض الحارة وهو مما يختص بها الشبان والمحرورون وذوو الالوان الحمر والقوم
الكثيرة ويضر بالحرارة الغريزية لانه لا يسكن عطشهم فيضطرون الى الاكثار منه فيصير

ذلك

١١٢

فمنها رطبة كالرياحين وانواع النبات وغيرها ومنها يابسة كالمسك والعنبر و
الكافور وغيرها ولكل مقابل لهذه الاسباب الطيبة اشياء منتنة الرائحة من العفونة
معا والطيب منها ما يدخل في باب الغذاء والدواء والمنتن لا يدخل في باب الدواء .
والرطب من المشمومات بخاري لمكان رطوبته واليابس دخاني لمكان يبوسته
الشاهسبرم مايل الى الحرارة واليبوسة قليلا يجب اذا رش عليه الماورد اولا
فلرطوبته واداؤه الى المشام فيبرد ويجلب النوم وخاصة الغض الطري منه وهو بالحرارة
لذيذ المستنشق مسكن محلل لما يكون في الدماغ من البخار يرق اذا كثر وبرا
الآس اما جرمه فالغالب عليه البرد واليبس ولئن كان مركبا من قوى مختلفة واما الرائحة
فليس الغالب عليها البرد يعرف ذلك بالقياس وهو ان فيه اجزاء حارة وما يصل الى
حاسة الشم لا بد ان يكون من الطف اجزاء المشموم واحره وبالتجربة وهي حدة الرائحة
وقلة التذاذ النفس بها وسكونها اليه كما يلتذ بشم الرياحين الباردة ورائحته رطبة
يمكن ان يكون الى الاعتدال يقوي الدماغ ويدفع عنه البخار الحار الرطب ودهنه مقو
للشعر مسود له مبرد يشد الاعضاء ويقويها الورد فيه ايضا قوى مختلفة والغلبة
البرودة واليبوسة ورائحته الذ واسكن من رائحة الآس فيدل انها ابرد منها يبرد
الدماغ ويجففه ويقويه ويسكن الصداع الحار والخمار ويدفع البخار الحاد الحريف
العارض من الدم والصفرا وهو مهيج العطاس والزكام وقيل في سبب ذلك انه
يضر باصحاب الادمغة الباردة فيجذب لهم عطاسا وزكاما ولو يفعل الورد هذا
الفعل ببرده لكان ما هو ابرد منه رائحة كالنيلوفر واللفاح اولى بذلك بل الورد
انما يهيج العطاس خصوصا لمن هو حار الدماغ بترديد البخار الحاد في داخل دماغه

برده وقبضه ودهنه قرب من الاعتدال الى البرد ما هو جيد للدماغ والعلل الحارة فيه
مقو لجميع الاعضاء **المرزنجوش** حار لطيف فتاح يحلل ما في الدماغ من الرياح ويلطف
ما فيه من الرطوبة ويفتح سدده وينفع الصداع الذي يكون من البرودة ومن اللقوة
خاصة وجميع العلل الباردة في الدماغ **النمام** حار يابس يحلل الغليظ لما يكون في الدماغ
من الفضول البلغمية وينفع الصداع البلغمي والشقيقة العارضة من السودا والبلغم
وهو اقوى من المرزنجوش **الياسمين** قوي الحرارة واليبس حاد نافع من الصداع العارض
من البلغم والمرة السودا المتولد من عفونة البلغم اللزج ومن الرياح الغليظة مقو للدماغ
نافع من جميع الامراض البلغمية في الراس الا انه يصدع ويرعف المحرورين ودهنه
نافع للامراض الباردة في العصب وللشيوخ **النرجس** حار لطيف قريب من الاعتدال في الحر
واليبس نافع للدماغ محلل لما يكون في الدماغ من الرطوبة ودهنه يلين العصب وينفع من وجع
الارحام **السوسن الابيض** حار يابس ملطف لما يكون في الدماغ من الفضل الريحي والفضل
البلغمي ولا سيما بخوري اقل حرارة منه ودهنه يحلل الاورام الحادثة عن البرودة في الحجاب
المستبطن للاضلاع اذا مرخ الصدر به وينفع من اوجاع الرحم والمثانة **البنفسج** بارد
رطب يذهب بالصداع الحادث من المرة الصفرا والدم المحترق ويجلب النوم وينفع من حرارة
الدماغ ويبسه شمه والتضميد به ودهنه ينفع من السهر يبرد الدماغ ويرطب البدن
ويعدل الاخلاط الحارة **الخيري الابيض** حار ملطف محلل باعتدال ينفع من كان مزاجه
معتدلا ويفتح السدد العارضة في الراس وهو الطف واشد تحليلا من الاحمر فاما الاصفر منه
فليس يصالح الضعيف وغلبة المائية عليه ودهنه حار لطيف يلين محلل وخاصة الاصفر
اللفاح بارد رطب يبرد الدماغ ويرطبه وينوم بثقل الراس ويثيب **النيلوفر** شبيه بالبنفسج

فوته

في قوته ومنفعته الا انه ابرد منه وارطب يسكن الصداع العارض من حرارة ويجلب النوم
ودهنه ابلغ واقوى من دهن البنفسج **الفلنجمشك** حار لطيف قوته قريبة من قوة
المرزنجوش الا انه دونه في اليبس جيد للخفقان والوحشة **البهرامج** معتدل الا
طيب لذيذ المستنشق خفيف على النفس ينفع من الرياح للخفقة العارضة في الدماغ
التفاح والسفرجل رائحتهما مبردة مقوية للدماغ والنفس ودهن السفرجل قابض
يمنع العرق **الاترج** رائحته حادة تنفع الدماغ الذي قد ناله البرد ويحلل الرياح
العارضة فيه **النارنج** رائحته حارة يابسة وهي الطف من رائحة الاترج
الليمو شبيه بالاترج في رائحته وفعله في الدماغ **الخلاف** بارد رطب مقو
للدماغ نافع للبخار الحار الحاد **نسرين** حار لطيف يصدع المحرورين سريعا وهو
نافع من وجع العصب **المرماحوز** حار يابس اكثر من المرزنجوش وفعله اقوى من فعله
يحلل الرياح الغليظة من الدماغ وينفع من جميع الاعلال الحادثة في الراس من الرطوبة
الاقحوان حار يثقل الراس ويسبت **الشيح** حار يابس جيد للسدد في المنخرين
وكذلك القيصوم والحبق **الماورد** بارد لطيف يسكن الصداع الحار والخمار والغشي
والاكثار منه يبيض الشعر **في الطيب** **المسك** حار يابس ملطف
مقو للروح من اصحاب المزاج البارد يصدع المحرورين سريعا وينفع من العلل
الباردة في الراس جيد للغشي وسقوط القوة والسعوط به مع الزعفران ينفع
الصداع البلغمي **العنبر** حار مقو للدماغ والقلب فعله قريب من فعل المسك
الا انه دون المسك في القوة **القرنفل** حار يابس ينفع رائحة الدماغ البارد
الضعيف والذي قد غلبت عليه السودا ويقوي النفس والقلب **الصندل الابيض**

هو في الدرجة الثانية من البرودة وينفع من الصداع العارض من الحرارة ويبرد حرارة
الدماغ وهو جيد للامراض الحارة شمًّا وطليًا وان طلي به البدن في الحمام اورث
حكة **الكافور** بارد لطيف ينفع من الصداع والامراض الحارة في الراس
وفي جميع البدن ويبرد الدماغ الحار ويقوي النفس اذا كان ضعفها من حرارة واذا استُعِطَ
قطع الرعاف والاكثار من شمه ينفر **البنفسج** حار يابس مقو للدماغ الذي قد نالته
من البرد ويقطع ريح العرق الردي والنورة **العود** حار يابس ينفع من الرطوبة التي تكون
في الدماغ وغيره من الاعضاء ويقوي الدماغ **بسباسه** لطيفة وفيها حرارة يسيرة
سنبل الطيب حار يابس فيه قبض وحدة يسخن ويجفف الدماغ الذي قد نالته علة
من برودة ورطوبة ويحبس المواد التي تنحدر من الدماغ **المسك** حار يابس قابض مصدع
للراس حابس للطبيعة اذا ضمد به البطن **القسط** حار يابس ينفع من استرخاء العصب
وشم الهولة وجيد للزكام اذا تبخر به الراس والبحري الابيض دون الهندي في الحرارة **الزعفران**
حار يابس مغثي مصدع يثقل الراس ويجلب النوم **المحلب** حار يلين الاعصاب التي عرضت
من ضربة **الميعة** صمغ عود رمان بحري يؤخذ قشر جلد هذه الشجرة ويغلى في الماء ويؤخذ
دهن الماء في الطبخ الى ان يتقوم فالمتقوم منه ميعة رطبة وذلك الثفل اليابس منه
ميعة يابسة حار يثقل الراس ويسبت **اظفار الطيب** حار يثقل الراس ويصدع
السعد حار يابس جيد للبخر والمعدة اللثقة الرطبة • وبالجملة فاكثر
الرياحين والطيب حارة الا ما احتمله عند الشم مع الالتذاذ بسكون النفس اليه
كالخلاف والنيلوفر والورد والكافور والصندل والماورد واما روائح الحنائن
مدخل في تغذية الروح وتقوية القلب كما ذكرنا فلا يخفى تقوية النفس والروح والبدن

فكيف يا لنرحل بدانهم وفسد امزاجهم وضرر الماء البارد انما يكون لاصحاب الامزاج الباردة
والابدان النحيفة والمشايخ وللذين الاطفال لعسر هضمهم وامراض البارد وعلى تفريط في الاغتذا به
منه لا ستلذاذهم اياه ومن الذين اذا ذكروا الرقة الماء البارد اشتد عطشهم وشربوا منه
واكثروا ولو لم تدعهم اليه الحاجة عطش صادق فيحدث الماء البارد في هؤلاء لعراضا باردة رديئة
في الاعضاء العصبية والدماغ ومن كان به ورم في احشائه يحتاج الى ان ينضج واضر ضررا
شديدا باصحاب الربو والسعال ويمنع من نضج الزكام ويفسد الطمث من النساء حتى يقل
ويولد في المفاصل اخلاطا غليظة لزجة والماء الصادق البرد اذا اخذ منه بقدر المعتدل
ضر به تجنب الحمام الحار جدا ويعقب الحركة العنيفة والبدن ملتهب بعد مضرة عظيمة
في تبريد مزاج الكبد وما دونه ذلك لا الاستسقاء ويسقى يخمد الضاعف يشربه صادق البرد
دفعة مقدارا كثيرا قبل الطعام وبعده لانه يطفئ حرارة المعدة في خلال الاكل وبعده ان يترك
الاكل ساعة لا يشرب الا ان يحوجه الى ان يحمي جدا فلا الماء اذا اكثر في هذا الوقت
منع المعدة عن الاحتواء على الطعام وولد النفخ والقراقر واساء الهضم وربما اورث انطلاق
البطن وقلة الشرب على الامتلاء عنه محمود الا ان الكثير الماء ينبغي اذا احتمل العطش عند ذلك يشتد
الطعام في المعدة ويفسد ويهيج الجشاء الدخاني والذي يصلح له ان لا يحتمل العطش احتمالا شديدا
ولا يعطي نفسه ريها لكن يسكن نايرة العطش بالتجرع قليلا قليلا ثم يدوم باكل وبعد ذلك
بساعة او اكثر الى ان يرتقي المعدة قد خفت ونزل الطعام عنها ثم يشرب من الماء ما
يدعوه اليه نفسه وبالجملة فالصبر على العطش بعد ان يصاب من الماء قليل يوهن العطش
ويكسره ثم انه يذهب به البتة خصوصا في المرطوبين كما يذهب الصبر على السعلة بالسعال
وعن الحكة بالحكة واما تبريد الماء بالثلج والجمد فمنهما اذيبا فيه او يبرد بهما من خارج اذا كان

باذابتهما

الثلج والقاطع الاراضي الصلبة الطيبة او على الرمال والصخر والجمد من ماء عذب جيد الا
ان المبرد باذابتهما فانه تكون ابطأ انحدارا عن فم المعدة واصلح لمن يحتاج الى تبريد البدن
وتبريد الماء بهما من خارج اصلح لمن يضره الماء البارد وانما يضطر اليه الشهوة ولا يمكنه
ان يشرع عند الصادق البرد لانه لا يبلغ تبريد الماء بهما من خارج ما يبلغ باذابتهما فاما اذا كان
الجمد من ماء رديء والثلج مكتسبا لكيفية رديئة فلا ينبغي ان يذابا في الماء بل يبرد بهما من خارج
واذا كان الماء غير جيد والجمد من ماء اجود والثلج نقيا فاذابتهما في الماء ولاكن منهما
اصلح وقيل ان الثلج يضر بالشيوخ عاجلا وبالشبان اجلا والظاهر ان ذلك في اصحاب الامزجة
الباردة فكم رأينا من شيخ محرور لا يهنئه طعامه وان كان حامضا الا بشرب الماء
البارد عليه وخلاف حرارة المزاج ومن الاعتياد ايضا فان من شان العادات تغيير الاحكام
تغيير الاحكام فانها كثيرا ما تقلب احكام الطبايع حتى تجعل التي النافع في الحكم ضارا
والضار نافعا فلذلك قال نبينا صلى الله عليه وسلم عودوا كل نفس ما اعتادت والماء
الذي لا يبلغ من برده ان يستلذ فانه ينفخ البطن ولا يبلغ من كسر العطش مبلغا ويسقط
الشهوة ويرخي الجسد والماء الفاتر يغثي والماء اذا تجرع على الريق غسل المعدة من فضول
الغذاء المتقدم وربما اطلق غير ان السرف في استعماله يخلق المعدة ويوهنها ويرخي
الجسد **واما اصناف المياه الغير العذبة** وهي التي لها كيفية رديئة ومياه المعادن
والحمات فانها متروكة الشرب الا عند الاضطرار بفقد الماء المشروب والمتداوي اما
المالح فانه يجفف البدن ويولد الجرب والحكة ويطلق طبيعة من لم يعتده ثم انه يعقلها
عند الادمان والاعتياد لتجفيفه بعد جلائه ما في المعدة والامعاء من الرطوبات ويقشف
الجلد ويهزل البدن ويفسد الدم ويحرقه واصلاحه يكون بان يخلط بالطين الحر

او العلك

او العلك والسويق الجيد الغلي ويروق او يلقى فيه قطاع الفواكه الحامضة او يقطر
من جلاب وجزار رقيقة او يصعد وما يدفع ضرره الادهان والسكنجبين ورب
الفواكه الحامضة وقد ينفع هذا الماء من به زحل في المعدة والبدن ومن به ذوب
او نحر **واما الماء القابض** فهو في الاكثر شبي او كان من مياه لطاط الاضحى فيها خرنوب
كثير وضروب من الاحجار القابضة وهو نافع من استطلاق البطن ورهل البدن وكثرة
العرق ويضر بعقله للطبيعة وامساكه للبطن وبطو نزوله عن المعدة وشدة المسام
البدن وتجفيفه اللحم بقلة نفوذه الى الاعضاء واضراره بالصوت والنفس بتجفيفه
قصبة الرية وتدفع هذه المضار باكل العسل وشرب دهن اللوز على نقيع الزبيب وبتدسيم
الغذاء وادمان الحمام والشيء منه ينفع من الزحير ونفث الدم غير انه شديد الاثارة
للحمى في الابدان المستعدة لها واما الكبريتي فيهيج الصداع ويظلم العين ويضعف
المعدة ويسخن الكبد الا انه يسكن الرياح وينفع من به وجع الصلب والمفاصل والقروح
العتيقة والجرب والحكة شربا او استحماما به ويدفع ضرره بان لا يشرب وقت عرقه بل
بعد وقت طويل وبعد صبه من اناء الى اناء وخصوصا اواني خزفية جددا
او صبه على طين حر وتصفيته عنه او يشرب مع مياه الفواكه الحامضة **واما
المياه النفطية** والقفرية فحالها حال المياه الكبريتية والبحيرة ثقيلة رديئة
للمعدة جدا واما النوشادرية والزاجية فانها تطلق البطن اذا شربت او جلس
بها او حقن بها واما الحارة التي تغلي وتتحط فانها تحل القولنج وتفش الرياح الغليظة
المشتبكة في الاعضاء والتشنج الرطب والماء المر ينفع من تفتيح السدد وتلطيف
الاخلاط الا انه يفسد الدم وينهك البدن بكثرة الاسهال فلذلك ينبغي ان يصلح بالسكر

اوزاجي

جدا

والعناب والبسد والخرنوب الشامي وحب الاس. والماء المنتن مضرته تعفين الدم
وتوليد الحميات ويدفع ضرره الماورد والافاويه واصلاح الماء الغليظ يكون بالتقطير
والطبخ والتصفية براووق مطلي بخبز السميد المحلول في الماء وان اضطر الى شربه
قبل اصلاحه احدى بعده ما يفتح سدد الكبد وينقي مجاري الكلى والمثانة وكذلك
الماء الاجامي يصلح بالطبخ الطويل والتصفية البليغة ويشرب مع الفواكه الحامضة
والمخللات وهذه المياه انما تضر الابدان الضعيفة والمستعدة لما يتولد منها
فاما الابدان الوثيقة الصحة القوية فلا تكاد تتأثر في يوم ويومين هذه المياه
والمرضية التي امراضها متضادة لما يحدث عن هذه المياه فانها تنتفع بها وقد ينفع
عند اختلاف المياه بالخل والبصل المنقوع فيه واما المياه الجارية على المعادن
فالنحاسية تنفع من يعتريه القولنج الصعب والشديد وتجفف رطوبات البدن
وتنفع من فساد المزاج ويولد بخارا رديا واغلاء في جرم المعاء ويزيد في الانعاظ الا انها
مياه قابضة حامضة فينبغي ان يصلح بما يصلح به القابض. واما الرصاصية فتولد
القبح الشديد وتحبس البول ولذلك ينبغي ان يتلافى بما يدر البول ويسهل البطن
والتي جعل لها مسالك في الرصاص فقد ياخذ شيئا من قوة الرصاص والماء الذهبية
فدون النحاسية في الرداءة وينفع من الخفقان والتوحش والماليخوليا وكذلك المياه
الموجودة في معادن الفضة فانها دون الرصاصية في مضرتها وينفع من الخفقان
في سائر الاشربة ان الانسان بعد المشاركة لسائر الحيوانات في الحاجة
الى الماء مخصوص باشربة سوى الماء يتخذها بصنعته وتدبيره اما ليغني بها الماء الذي
يشرب على الطعام اذا كان كريه الطعم او وخيم المزاج لا يحتمله طبيعة الانسان

[illegible]

احمال

احمال سائر الحيوان فلا يستغني عن مزجه بما يصلحه واما لتبديل مزاج الماء
ليدفع ضرر برده ورطوبته عن المشايخ والمبرودين المرطوبين فانهم ربما تأذوا بشرب
الماء الكثير واحتاجوا الى مزجه بما يصلحه ويقلل برده ورطوبته واما لطلب
اللذاذة وليجعل مشرب الانسان اشهى واطيب في المذاق واما للعلاج ومداواة
الاسقام والمخصوص بكثرة الاستعمال وكثرة المنافع السكنجبين وموافق لجميع
الاسنان وجميع الطبايع من سائر الاشربة يحفظ على الابدان الصحة الوثيقة
لانه يفتح جميع السدد والمجاري الضيقة حتى لا يحتبس في شي منها شي من الفضول
الغليظة اللزجة ويطفئ الصفراء والدم ويكسر العطش اذا لم يكن مفرط الحرارة وكان
سكريا ويقطع مع ذلك البلغم ويلطف ويجلو ويدر البول. والعسلي اولى من السكري
فيما يراد السكنجبين لاجله لقوة جلاء العسل وشدة تلطيف الخل اللذين بهما مدار
افضل المعالجات ولان الخل والعسل هما اللذان بهما يدفع اعراض العفونة
والفساد عما يقصد استبقاؤه من الاغذية والادوية كالمصوصات والمربيات
ليؤمن عليه اسباب العفونة والفساد العاجل. والسكنجبين يمكن ان يمال مرة الى
الحلاوة ومرة الى الحموضة ومرة الى المرارة بحسب اختلاف الامزجة وفصول السنة
فالحلو نافع لاصحاب البلغم ولمن كان مزاجه باردا والمر نافع لمن اعتدل مزاجه
والحامض نافع لاصحاب المرة الصفراء فلذلك من افضل الاشربة المعمولة. ويمكن ايضا
اذيب ان يتخذ من السكر وماء الهندباء المعصور وماء الورد ويديف فيه لب بزر القثاء
والقند فيكون انفع لاصحاب الحرارة وفي البلدان والازمان الحارة وان يتخذ
مع ذلك باصول الهندباء وبزره فيكون شرابا نافعا من الامراض المركبة من الصفراء

والبلغم وفساد المزاج والاستسقاء ويعين على نفث البصاق من الصدر والرئة من غير
ان يسخن كثير اسخان ويمكن ان يتخذ بالعسل مع الاصول والبزور الحارة المدرة فتكون
اصلح لاصحاب الرطوبات وفي الشتاء وفي البلدان الباردة واشد تقطيعا للبلغم الغليظ
اللزج ويكون علاجا قويا في الامراض البلغمية ويحل الرياح وينفع الحميات المزمنة ذوات
النوافض ومضرة السكنجبين انما تكون لاصحاب المعدة الضعيفة الباردة والبطون المطلقة
والصدور الخشنة والنزلة والزكام والسعال اليابس الذي يحتاج الى قلع شيء من الصدر
واصحاب السحج والمشرفين على الوقوع فيه والاسهال وقروح الصدر والرئة واصحاب
الرعشة وضعف العصب واوجاع الارحام وتقطير البول عند العسال وتقلب النفس
ومتى كان احمض كان اضر بالعصب واضر بشهوة الباه والمتخذ من خل العنصل ينفع من
السكتة والفالج واللقوة ويعين على نفث الفضول الغليظة من الصدر والسفرجلي منه
مع ما يقطع بلغم المعدة ويخرج عنها الصفرا فانه يقوي المعدة وينفع من ذهاب شهوة
الطعام ويمنع القي والغثيان ويصلح للناقهين من المرض لتقوية اعضائهم واثارة
شهوتهم وقد يتخذ رمانيا وتفاحيا على مثال السفرجلي لتقوية القلب والكبد ومراعاة
جانبهما عند استعمال السكنجبين فيما يراد له وسبيل اتخاذه ان يجعل لكل رطل من السكر نصف
رطل من الماء ومن الماورد عشر رطل هكذا ذكر في الذخيرة ويطبخ بالرفق ما يكفي
ويستقصى نزع الرغوة **جلاب** معتدل وقيل الى البرد ما هو وقيل الى الحرارة ولا شك
في ترطيبه ويمكن ان يكون سبب الخلاف فيه اختلاف اصناف السكر في البياض والحمرة
وشدة الحلاوة وقلتها واختلاف انواع الماورد في المرارة والعفوصة والحموضة والتفاهة
والمتخذ من سكر في غاية البياض واللطافة ومن اكثر قشه الماورد التفه والحامض او

رطل

او

او القانبين حتى قلت حلاوته جدا لم يبعد ان يبرد المعدة والكبد ويرطب البدن
لا سيما ان اتخذ خاما وشرب مبردا بالثلج فتصير تلك الحلاوة القليلة الشبيهة بحلاوة
البطيخ الهندي سببا في نفوذ الماورد فيبرد الاعضاء ويرطبها تلك الكآبة ويطفي
حرارة المعدة والكبد ويقويهما ويكسر حدة الحمى وحرقة المثانة ويصلح الصدر
والرئة بتلك الحلاوة ويمكن ان يتخذ من سكر احمر ويقل فيه الماورد ويكون مع ذلك
ماورده امر فيجتمع الحلاوة الصادقة والمرارة فيميل مزاجه الى الحرارة ولذلك كثيرا
ما يسكن اوجاع المعدة الباردة ان شرب حارا والجلاب مما يجتنب عنه ايضا
عند انطلاق الطبيعة والسحج والزحير والبواسير لجلائه صفته ان يكون السكر
رطلا والماء رطلا والماورد منه ارطال ويبالغ في نزع رغوته اوقيا فاوقيا **واما**
ماء العسل الساذج ومعا القراطن فانه شراب فاضل جلاء نافع اذا سقي في العلل الباردة
ملين للطبيعة مدر للبول رديء لاصحاب المرار ومن كان في احشائهم ورم واما ما عمل بالافاويه
والزعفران فانه ابلغ منفعة في الامراض الباردة الرطبة ولا يحتمله الا المبرودون
والمبلغمون واصحاب المعدة الكثيرة الرطوبة **الفقاع** قد تغير رسم اتخاذ الفقاع
عما كان في القديم لانهم قد يتخذونه من خبز الحوارى ومن الارز ومن دقيق الشعير فاما
ان اكثروا فيه من الافاويه او اقلوا فلذلك يضعف نفعهم وهم الذين بانه حار يابس مولد
للكيموس الرديء والجذام محرق لمواد البدن اذا استعمل كثيرا مولد للنفخ والقراقر مهيج للقي
ونحن نخبر بغير الاشربة المتخذة من الحنطة والذرة وادقها مما يسمونه بكني ونخبر
وسذاب واستحالتها الى حلاوة عجيبة وجدت مع انها تكون مكشوفة بحيث تحلل عنها
حتى اضيفت اليها الافاويه الكثيرة وجعلت في كيزان الفقاع واستوثق رأسها

بحيث لا تتنفس ولا تخرج بخارها البتة بل يبرد فيها وتغلي على نفسها مع ما فيها من الأفاويه
الحارة فلا يبعد أن ينقلب المزاج ويتولد منها بسبب ذلك المزاج الكيموس الردي ويحرق أخلاط
البدن ويولد القراقر والنفخ الرطوبة والريحية المحتقنة فيها الممتزجة بها ويهيج القي
لفسادها ورداءتها ومرضها للمعدة بحدتها وارتفاعها الى أعالي المعدة بالريحية التي فيها
ووصف بعضهم انه مبرد للمعدة ضار للعصب منفخ يصلح عند التهاب المعدة والعطش الشديد
من خمار كان أو طول عهد بالطعام والشراب ويكسر حدة الحرارة ولا شك أن هذا الصنف
هو المقلون للأفاويه فيها لأن تخميره هذا الفقاع خصوصا المتخذ من الشعير المسمى بسته
باردة رطبة واكتسب الأفاويه القليلة والعفونة اليسيرة حتى صارت ضارة للعصب
بجذبها وغوصها كالخل مبردة مطفية منفخة للريحية التي فيها وأما الفقاع المتخذ
في زماننا وبلادنا فإنه ليس من القبيل الأول ولا من القبيل الثاني لأنا نعتصر من خميره
على مرة واحدة عند تطيب الكوز ونكتفي بما لحقت به منها في تحصين ما يصب فيها ونختار ما
ما لاقاه وباق معه فقاعا ويتخذ الفقاع من الزبيب فلا يكون له تلك الطلاوة ورداءة
الجوهر ولا تلك البرودة بل هو متوسط بينهما وهو قريب من الجلاب المقوه وقريب منه وبعده
عنه بحسب شدة الحلاوة ونقصانها وكثرة الأفاويه وقلتها إلا أنه لا يعدم النفخ والإضرار
بالعصب ويبرد المعدة والأمعاء وأصحابها وتثور الأخلاط والصعود الى الرأس كل ذلك
لاستعمال عفونة ما وعدم خروج بخاراته وحدوث حدة ولذع فيه ولذلك يضر
للمبطونين ولو اتخذوه من أقبض ما يكون من الأشربة وللمتخذ بالرمان يطفي الحرارة
ويسكن العطش ويقمع الصفرا وأما الأشربة التي تتخذ اتخاذ الفقاع على جهة التعليل
واحداث الحدة فيها فهي قريبة من الفقاع وبعضها أبرد وبعضها أسخن بحسب المواد التي

تتخذ

تتخذ منها وهي ضارة للدماغ والعصب مثقلة للرأس ردية للمعدة ومنزلتها ومنزلة
الفقاع من الأشربة منزلة الكوامخ من الأغذية الميفختج والدبس وغيرهما
أما الشراب الحلو الغير المسكر المطبوخ الذي ذهب ثلثاه الذي يستعمله كثير من الناس
ويتخذونه من العصير ومرة من الزبيب ومرة ساذجا ومرة بالأفاويه كالخردل مرة
والميفختج فإنه ينفخ ويطلق البطن ولذلك ينبغي أن يجتنب منها عند انطلاق البطن والإ ح
ويحذرها من يسرع إليه الصلابة في كبده وطحاله وإن كانت متخذة بالأفاويه فإنها
تسخن الكبد والميفختج خاصة ينفع من خشونة الصدر والمثانة وتعظم البول ويسلسه
شراب البنفسج معتدل الى البرد مرطب جيد للحنجرة والربو يسهل الصفرا برفق
في جميع الأمراض الحارة وينفع من علل الصدر والكلى والمثانة من الحرارة والحميات
التي معها سعال ويبس في الطبيعة ردي للمعدة ملين للبطن محمود في ذات الجنب
والشوصة وهو أوفق لصاحب ذات الجنب من الجلاب لحموضة ما بالورد المجعول
في الجلاب شراب العناب قيل انه بارد رطب مطلق للطبيعة ويلين الصدر ويمنع السعال
وينفع من قروح المثانة ويسكن غليان الدم ويقمع حدة الصفرا ويمنع كون الجدري والبثور
والقروح والدماميل والقول الحق فيه ما قال جالينوس في العناب شراب الخشخاش الساذج
مبرد معتدل في اليبس والرطوبة لأن يبوسة الخشخاش لا تجاوز الدرجة الأولى فتعدلها رطوبة
السكر الذي هو في مثل تلك الدرجة وهو نافع للنزلات وقروح الصدر ويغلظ المواد الرقيقة
ويسكن الحدة وينفع من السهر ومن قروح المثانة والكلى وجربهما ويذهب بحدة الأخلاط فليس
بمطلق بل ربما الإسهال الكائن من نزلة وليس يفوقه شيء في علاج المسلولين الذين بهم السعال
وانحلال الطبيعة شراب النيلوفر مبرد مرطب نافع من السعال الحادث من الحرارة والمحمومين إذا كان

بهم خشونة في الصدر وسعال من مواد لذاعة تنصب الى الصدر والرية **شراب حماض الاترنج**
مبرد مطفي نافع من الحميات الحادة الدموية والصفراوية مسكن للعطش والقي ومقو للشهوة نافع
من الخفقان الحار الا انه مضر بالصدر والرية بحموضته **شراب الورد** مبرد مجفف مسهل
للطبيعة مخرج الصفرا اذا شرب بالسكنجبين والملح وينفع من الحمى والغم والحرقة في المعدة ويقوي
المعدة ويسكن الحرارة والعطش **شراب السفرجل** وخصوصا السفرجل الحامض بارد يابس يعقل البطن
ويقوي المعدة ويسكن العطش **شراب الرمان** بارد يابس قامع للصفرا مسكن للقي الصفراوي لا سيما
ما عمل بالنعناع ويعقل البطن جيد للخمار والغثي والصداع الذي مع الالتهاب ويسكن العطش وينفع
من اوجاع فم المعدة عن المرار **شراب التفاح** الحامض بارد يابس مقو لفم المعدة نافع من الخفقان مقو
للنفس مسكن للقي حابس للبطن وما كان منه اطيب رايحة فهو اقوى في تقوية القلب **شراب الريباس**
مبرد مطفي للحرارة مقو للمعدة الصفراوية حابس للبطن نافع للمحرورين **شراب الحصرم** ينفع من حرارة المعدة
ويقويها ويبردها ويقطع الاسهال والقي الكاينين من المرة الصفرا ويسكن الغم الحادث منها وينفع
من الامراض التي تكون من فساد الهوا ويقطع العطش الذي مع حرارة وهو صالح للحوامل يمنع تحلب الفضول
الى معدهن ويقوي ارحامهن واحشاهن ويمنع من الاسقاط اذا كان من الحرارة وينفع من الحميات الحادة
ويقمع الصفرا والدم **شراب التمر الهندي** مبرد مطفي قامع للصفرا مسهل لها ملين للطبيعة
مقو للمعدة مسكن للقي والعطش **شراب الليمو** بارد يابس فيه حرارة ما بسبب ما يتادى اليه
حموضته من قوة قشره قامع للصفرا نافع من الحميات الصفراوية مقو للمعدة قاطع للقي منهض
للشهوة محمود للهضم **شراب الاجاص** يطفي الدم والصفرا ويسهل البطن وينفع من الحميات الصفراوية
اذا كانت الطبيعة محتبسة ولا يضر بالحلق والصدر كثير ضرر للزوجته اجاصة وعدم القبض والعفوصة
فيه **شراب الاس** بارد يابس مقو للمعدة حابس للطبيعة واذا كان لينا مع سعال فينفع

من كليهما نافع من وجع الصدر والرية **رب التوت** بارد يسكن الحرارة نافع من
اورام الحلق لان فيه بعض التحليل مع القبض **رب الكمثرى** عاقل للطبيعة دابغ
للمعدة قاطع للاسهال العارض من المرة الصفرا **رب الجوز** حار يابس نافع لاوجاع
الحلق اذا كان من رطوبة ويحل الخوانيق الكاينة منها وجميع الربوب على طبيعة الفواكه
التي منها تتخذ هي وهي اقوى في بابها من اشربتها الا ان الاشربة الطف منها
في الرياحين والطيوب ان المشمومات الطيبة والروايح الخفيفة من الرياحين
والطيوب داخله في تغذية الروح وتقويتها وذلك ان الغذا الالطف والاغلظ
الذي منه بقا الاجساد هو الطعام وهو الشي الارضي ثم ما يليه الاشربة وهي مايية
والطف منها رايحة ذوات الروايح وهي هوايية الطف من الما كما ان الما الطف
من الارض والما البحت لا يغذو وهو مركب للطعام فاما الاشربة سوى الما فانها
يغذو غذا لطيفا وهو بعد يختلف في قدر الغذا لان ما كان منها ارق في قوامه
واقرب الى المايية الصرفة كان اقل غذا وما كان اغلظ في قوامه كان اكثر غذا
كذلك المشمومات هي من جنس الهوا والهوا البحت لا يغذو وكان الما البحت لا يغذو
فاما روايح الاشيا الطيبة الرايحة فانها يغذو غذا يسيرا اقل مما يغذو الاشربة والاطعمة
تولد من اشيا ارضية ومايية ونارية وهوايية وان لم تكن ظاهرة بالبصر فلذلك
راى الاطبا ان يستعينوا في حفظ الصحة واعادتها بالمشمومات وللمشموم تاثير عجيب في الابدان
والانفس غذا كان وهو ما تستلذه حاسة الشم ويستمتع به او دوا وهو ما يكرهه
وينفر منه ويدل على ذلك فعل الادوية التي يهلك بها الحيوان اذا شمها الانسان او بخره او شدّه
يصدّعه بحسب شدة ضررها اذا اضرت يكون نفعها اذا نفعت وتقويتها اذا قويت
الطبايع الضعيفة

بها في الامراض الحادة فالعليل الى تقوية طبيعته بالروائح الطيبة احوج من الصحيح
وذلك لعجزه عن الاخذ بالحظ من اغذية المطاعم والمشارب لسوء عن بعض فعلها
في تقويته والصحيح اذا استعملها فلا ينبغي ان يدمن استعمالها بل الاصلح ان يجعل استعماله
بها غبا لما فيها من اجل اصنافها المشمومات كلها ذوات قوى مفرطة فتوثر في دماغه قوى رديه
ما تاثير العود بالضرر اليه وخصوصا ما لم يوافق مزاجه فيها في الحر والبرد كضرر شم
المسك باصحاب الحرارة وشم الكافور باصحاب البرودة والاخرى حاسة الشم انغمست
في الروائح الطيبة كلت وفترت اللذة منها وصار الانسان كالاخشم الذي لا يجد الرائحة
البتة تعتبر ذلك بحال العطارين المزاولين لصنعة الطيب المدمنين لبيعها وذلك لالف
الحاسة بها وصيرورة مزاجها مناسبا لتلك الروائح واستقرار كيفيتها فيها واتحادها
بها فلا تتاثر المثل بالمثل فاذا استعمل الانسان الطيب غبا كان اشهى له والذ موقعا
وهكذا حال جميع المحسوسات اللذيذة والاصلح في استعمال الطيب ان يتخير به المجلس او
الثياب ولا يدني الانسان شيئا منها الى انفه اذ ان كثيرا لا يفوز بطيبه ويسلم عن
قوة كيفيته وان يركب منها اصنافا متضادة من حار وبارد فانه عند ذلك اشد
اعتدالا واصلح لجميع اصحاب الطبايع المختلفة وان الطيب المفرد انما يجب استعماله
اكثر في العلاجات فاما عند استعمالها للذة والاعتدا فافضلها ما كثر تركيبه ووقعت
فيه الاخلاط المتضادة وذلك شبيه بحال الاطعمة في اللذاذة والطيب عند كثرة التركيب
وبحال الادوية المركبة في الشرف وكثرة المنافع لاصحاب الطبايع المختلفة والاصلح
ايضا في استعمال الرياحين ان يشم اصنافا مجموعة ذوات طبايع مختلفة حارة وباردة
لتعدل بعضها بعضا فتعدل روايحها ويصلح لكل طبيعة واصناف المشمومات مختلفة

فيها

وانعاشها بروائح الاطعمة الشهية اللطيفة المناسبة لجمع الناس البعيد من
الدوائية والكيفيات القوية فينبغي ان يكون استعمالها والفراغ اليها عند الحاجة
الى تقوية القلب والدماغ وعند الغشي والضعف الكثير واشد من شان الروائح

تم وذلك الاتفاق بعد الظهر اليوم السابع عشر من شهر رمضان المعظم
سنة [illegible] على يد صاحبه الفقير الى الله
عبد الله العجمي [illegible] عفى الله عنه
وغفر الله له ولوالديه

صفای برص الطربلان مصری و ازاد در شهر حرز شیطان خواهند و و شام رمل الوا
گویند ار بهر برص بکار اید بر [illegible] ارغنون [illegible] اسقانوس السودان [illegible]
عاقرقرحا [illegible] صندل [illegible] سماک [illegible] کوفته و بیخته [illegible] عسل
محلول کند بخورد اما مسح [illegible] وان موضع برص را با [illegible]
عرق کند با مسوح [illegible] اگر [illegible] شود [illegible]
کردن والله اعلم بالصواب

بسم الله الرحمن الرحيم الحمد لله رب العالمين والصلوة والسلام
على خير البرية محمد وآله الطيبين الطاهرين اعلم ان احد العلوم التي ينتفع بها الناس
هو علم الطب وهو من جملة العلوم السياسية التي هي اشرف العلوم الاضطرارية
الحاجة اليها في بقاء نوع الانسان وقد قل الانتفاع به في زماننا على عظم قدره وكثرة
جدواه لقصورهم الناس عن تحصيله واحكامه وعدم بلوغهم مما يمكن في قوة الانسان
بلوغه ومع ذلك لما في الخساسة نفوس المحصلين له للمكتسبين به وقصر همهم على نيل ما يفوزون
به من عرض الدنيا وان كان طفيفا نزرا لا يحل لهم ان ياخذوه ديانة ومروة ولقلة
تميز الطالبين لهم والمحتاجين اليهم وذلك ايضا لخساسة نفوسهم وتحقيرهم وجهلهم
بقدر علم الطب ولمساهمة المؤنة عليهم والمتعاطون لهذه الصناعة يكتفون
من تعلمها بقدر ما يقدرون به على غرضهم ويتفقون عند الناس وهم اعني
الاعلاء والمرضى ينزلونهم منازلهم في قلة احترامهم وتعسر مطلوبهم ومرامهم فهم
يزيدون غفلة وتقصيرا في تحصيل اصول هذه الصناعة وفروعها والذين يحتاجون
اليهم يزيدونهم تذليلا واستخفافا لاستخفافهم لذلك حتى كاد هذا العلم الشريف النافع
من اوليك وهو ان يكون نسيا منسيا والنسبة اليه مسبة والوسيلة به مذلة فيا
من الزمان على ما حصلنا فانفع الناس للناس من يساعدهم في اغراضهم ويسهل طرقهم
الى مقصودهم ومبتغاهم اما المرضى شفاهم الله من مرض النفس والبدن جميعا فيما
تقل مؤنتهم ويغنيهم عن الطبيب في كثير من امراضهم واما المتطببين المتبدين لعلم
الطب فيما يسهل تعلمهم ويحصر صناعتهم والعلاج بالاغذية وحدها وان كان لا يبلغ كنه
المطلوب من علم الطب فانه ينتفع به انتفاعا كثيرا في جل الامراض مع ما فيه من مساعدة

العليل

العليل في موافقة هواه بل من الامراض ما يقتصر الطبيب عليه في مداواته وما يتعدّاه
فجمعت اطعمة المرضى في هذه الورقات متحريا انتفاع الناس بها ومبتغيا وجه الله
تعالى ومرضاته فانه هو الموفق وهو المجازي به بكرمه ولطفه للصداع الحار للامادة
ينفع منه مما يوكل ويشرب ماء الشعير وسويقه والحنطة مغسولين مبردين
بالثلج والخبز الحواري المغسول بماء الرمان المز او بالخل او ماء الحصرم او ماء الاالذي
يطفو فوق الرايب فانه قوي التطفية او يوخذ بزر الخيار وبزر القرع وبزر الفرفخ
ويستف مع مثلها سكر طبرزد والصباغات المتخذة من الحوامض الباردة كماء الحصرم
وماء الرمان المز والخل ونحوها اذا عملت بها اما الافشرجات بان خلط معها السكر
وحليب لب اللوز الحلو وقطع عليها لب الخيار والخس وقليل نعنع واما المصوصات
بان يحشى الفراريج بالبقول الباردة وتوضع فيها مطيبة واما بان يطبخ في بعض
بالملح والنعنع واللوز وتدسيمها بالادهان العذبة الطرية واللاحشة وينفع منه
اكل الماست والرايب الحامض وينفع جميع الفواكه المبردة كالرمان المز والتفاح المز والكمثرى
الصيني والتوت الشامي والبطيخ الهندي والسفرجل مبرده بالثلج والاجاص والمشمش
والشكر ونحوها عند يبس البطن وكذلك طبايخ البطن من البقول كالاسفاناخ والبلاب
والحماض والسلق والخس والهندبا والطرخشقوق مسلوقة مصبوبا عنها الماء اولا
والقرع مع الماش والبقلة اليمانية مطيبة بالخل والكزبرة ولب الخيار قوي التطفية
جدا وضروب البوارد التي تتخذ من القرع والماست وبقلة الحمقا بالماست وبماء الحصرم
وماء الرمان فاذا كانت الطبيعة يابسة فبماء الاجاص والتمر الهندي وجعل فيها من اصول السلق
والقرع واللوز المقشر والشكر واذا كانت منطلقة فبماء حب الرمان والحصرم والتفاح والريباس

والنوث الشامي التفاح الاحمر والسماق والانبرباريس والزبيب الذي فيه حموضة وعفوصة ما
واما السمك الصغار بابسكباج لاغير وان كان معه قلة في النوم فالمبسوس المتخذ من الخس
والقرع والسلق والقطف والخبازى ويحمض بماء رب الرمان او الانبرباريس او الحصرم ويدهن
بدهن اللوز والخشخاش **للصداع الحار مع مادة** ينبغي ان يسهل الطبيعة بالاجاص الرطب
او المنقع يوكل منه عشرة الى عشرين ويشرب عليه شربة جلاب • وينفع ايضا المشمش المنقع
فان احتيج الى اسهال اقوى من ذلك فليوخذ من السقمونيا من قيراط الى دانق ويحل في جلاب او
في شراب البنفسج او في السكنجبين او في ماء لب البقر او في نقيع المشمش او في شراب الاجاص او التمر
الهندي او يعجن بماء الترنجبين او بماء السفرجل او رب الرمان والتوث الشامي وان كان
الصداع اسكن والين واضعف والبدن انقص قوة فقد يمكن ان يغذى بلحم الدراريج والطيهوج ج
والفراريج المعمولة بماء الحصرم والرمان والخل والتفاح والاجاص الطري كان الصداع الحار
ماديا او غير مادي والماء البارد ينفع من الصداع الذي مع حمرة الوجه وامتلاء العروق والا
ستفاف من الكزبرة والاكثار منه في الطعام وينفع منه السكنجبين وماء الرمان والعدس المقشر
ونحوها مما يغلظ الدم ويمنع كثرة البخار ومن يعتاده الصداع بعقب النوم فليبادر الى الاكل
للصداع البارد يصلح لاكله اسفيدباجات والمطجنات والقلايا المتوبلة والماء من
الاغذية الملطفة مما يعمل بالخردل والتوابل والافاويه ومقار الطيور البرية والجبلية
ويصلح لهم ماء الحمص بالزيت والكمون واللحم الاحمر المقلو على الزيت بالفلفل والدارصيني ومن
كانت طبيعته يابسة يصلح له ان يقدم قبل طعامه ماء الحمص واكل السلق المعمول بالخردل
والمري واكل زيتون الماء والاصطباغ بالمري والتين المنقع في ماء العسل على عمل الاجاص
بالجلاب في الصداع الحار والعسل اوفق من السكر اذا لم يكن مع الصداع عرض آخر يمنع منه.

الخشخاش معا مطبوخ
والخشخاش نخانج

والاسفيدباجات

والاسفيدباجات وقليل من ماء الطبيخ ودهن الزيت او فوق اذا اريد التجفيف وتحليل المادة
ودهن اللوز او فوق اذا اريد التسخين والحرارة وينفع الذي من الخلط الغليظ السكنجبين العنصلي والماء
الحار ينفع من الصداع الذي من برودة او ريح وكل صداع مع مادة شرابا واسفيداج ولحوم
الصيد اصلح لهم وخاصة لحوم الارانب شوا ومبزرا وكبابا ومقددا ويلقى في طعامهم
السذاب والكمون والكرويا ويغتذي صاحب الصداع الذي يكون من الخمار بالخبز المغموس
والبيض النيمبرشت والخس فانه يطفي ويمنع البخار والكرنب نافع والعدس جيد
ج وكذلك القطف والملوخيا وقضبان بقلة الحمقا والخشخاش الرطب والجبن والقرع
والسمك الصغار والفقاع المتخذ بكشك الشعير وحبوب الفواكه • ويغتذي صاحب الصداع
الدائم بما اعتدل وخف من الاغذية مثل البيض النيمبرشت والكشك والحسا من النشا
ودهن اللوز والسكر وماء اللحم من صدور الفراريج ورقبة الجدي المشوش عليها السفرجل
عند الاكل او عند الفراغ من الطعام ويغتذي صاحب الصداع الذي يحدث بعقب الجماع
بضعف الدماغ من الاغذية التي تغذو البدن غذاء كثيرا كالهرايس المضروبة باللبن
ولحوم الحملان والفراريج المسمنة المشوية بجعل فراخها الفواكه والبقول الطيبة
الرايحة ويتفوق في وجهه حتى يتشمم روايحها ويطعم من شحومها ولحومها وينفع صاحب
الصداع الذي يحدث من السقطة والضربة على ما الشعير **للعلل الباردة في الراس** كالصرع
والفالج واللقوة والتشنج الحادث بغتة والرعشة والسكتة ونحوها يجب ان يكون
طعامهم القلايا والمطجنات والشوا والكواميخ المالحة والمري وكل حريف ومالح
من البقول ونحوها والعسل ودهن الجوز والزيت ولحوم الطيور الجبلية والعصافير
والفستق والجوز والتين ولوز الصنوبر والزبيب ولحوم الغزلان والارانب

وقد مدح لهم لحوم الماعز لما فيها من التجفيف وقلة الترطيب الا انها ناقصة الحرارة بالنسبة الى
اللحوم الموافقة لهم فينبغي ان يوكل بالتوابل الحارة • وتغذية اصحاب السكتة اذا افاقوا يجب
ان يكون الطف من تغذية الصرع • والاصوب ان يقتصر لهم في الغدوات على الخبز وحده
ولا باس بان يتعشوا بالاطعمة المسخنة كالفراخ الناهضة المطبوخة بالحمص الاسود ودهن
الجوز ورغوة الخردل والاسفيذباج بالعصافير والقنابر • ويجب ان يقتصر بالمفلوج
والمقلوة في اول ما يظهر المرض على ماء العسل يومين او ثلثة او اكثر ان احتملت قواهم ثم يقتصر
بهم على ماء الحمص الاسود المطبوخ مع الفراخ الناهضة والدهن مطيبا بالملح والكمون والشبث
من غير ان يطلق لهم اكل الفراخ واكل الحمص ثم يطلق لهم بعد النفضة اكل النواهض من الفراخ
والقنابر والدراريج ولحوم الصيد بالافاويه والابازير • وصاحب التشنج الرطب ان كان ضعيف
القوة لم يقطع عنه اللحوم ولكن يجب ان يجعل لحمه من اللحوم اليابسة مثل لحوم العصافير والقنا ج
والقنابر والطناهيج وان لم يكن ضعيف جعل غذاءه الخبز بالعسل وماء الحمص بالشبث والخردل
وايضا المري بالزيت والعسل فيما يتناوله الفلفل • وينفع من الرعشة خاصة ادمغة الارانب
والكرنب والعدس ولحم البراذين وجميع ما يغلظ الدم وان اسخنه مع ذلك كان اجود ويصلح لهم البرذون الفرس
من الفواكه اليابسة التين والزبيب والنارجيل والفانيذ والجوز والفستق والحبة الخضراء
جوز هندي
وحب الصنوبر الكبار خاصة ولا يصلح لهم الامراق الدسمة والا الجميع هولاء حين من الشراب والقراطم
بالافاويه صالح لهم واحتمال الجوع والعطش نافع لجميعهم زماورد جاد لحم جزور او ضان يجعل مع وموز
صفرة البيض وياسمين واسترغاز وبصل وجوز وخردل طري وجرجير وكرفس ونعنع وصعتر
رطب وسذاب ونعنع وخل استرغاز • ويصلح لهم من الحلوا الناطف المعمول من العسل والدوشاب •
والجوز والفستق والفانيذ السجزي للمالنخوليا ينبغي ان يكون اغذيتهم فاضلة الكيموس جيدة الخلط

مرطبة

مرطبة جدا كالفراريج الرطبة والجداء الرضع ورقاب الحملان اسفيذباجات واكارع الجداء
مطبوخة بالشعير المقشر في التنور والزيرباجات الحلوة العذبة بالدجاج والدراج ولحوم
الحملان والاحساء المتخذة من السميذ المقشر وماء الاكارع • وعند حمى المزاج يغذون بماء الشعير
والاحساء المتخذة منه بدهن اللوز ويتخذ لهم بقيلات متخذة من الخس والسرمق والقرع واللونيا
والبقلة اليمانية ونحوها مع الباذرنجبويه مطبوخة بالماش مزورة بدهن اللوز والسمك الرضراض
غذاء جيد لهم ويصلح لهم عند اختلاط العقل ان لم يكن في هضمهم تقصير واحتملت معدتهم ادمغة
الجداء وخصى الديكة المسمنة والجوذابات المتخذة بالسكر الابيض والخشخاش والسميذ وصفرة
ج البيض والفالوذجات بدهن اللوز والسكر ويصلح لهم من البقول المفرح والطلخشقوق والباذرو
والنمام • ويصلح لهم من الفواكه التين والزبيب الابيض واللوز والكمثرى وينفع الذين بهم المالنخوليا الذي
كان كمالنخوليا المراقي وهو تلاده انتفاخ الجنبين وسوء الهضم واللون وجشا حامض
سنبوسق يصلح في الحميات الحادة والسهر الشديد والهذيان ولمن لا ينام خاصة يسلق
السماق والاسفاناخ والقطف مع مثلها خس ثم يجعل معه كزبرة رطبة وابزار ويلف
في عجين رقيق ويقلى بدهن اللوز وان كان الحرارة قوية جعل مع الخس بقلة الحمقا والقرع آخر
يبرد ويطفى ويطبخ القرع ويجعل معه من اللوز الابيض مقدار الربع مسحوقا ويغلى مع اقل
ما يمكن من الابزار اعني الكزبرة اليابسة والباذرنجبويه والنمام والملح بدهن اللوز او
الشيرج ويحشى منه سنبوسق فان اريد ان يحمض جعل معه شيء من السماق للسرسام ينبغي
ان يكون تغذية اصحاب السرسام في الغاية من اللطافة فيقتصر في اول الامر على السكنجبين
وخصوصا المتخذ بقشور اصول الهندبا وبزره يجعل في خرقة ويلقى فيه ثم يغذى بماء الشعير
الرقيق اما مفردا او مع السكنجبين ان لم يكن سعال ولا ضعف في المعدة وان خيف الضعف

فالخبز المحمض المغسول والبقول والحبوب الباردة كالحمص والسلق والسرمق والملوكية والبقلة
المباركة والبقلة اليمانية والقرع والخيار والقثا والماش والعدس المقشر والشعير
المقشر مزورة اما اسفيداجة ان كان البرسام صفراويا او متخذة بالفواكه الحامضة
القابضة كالحصرمية والرمانية والريباسية والسفرجلية والتفاحية ان كان دمويا
وبالنبك والاجاص ان كان الطبع يابسا ثم ينتقل منها عند الانحطاط الى الفراريج الرطبة
الصغار يتخذ منها باردة وهي ان يدق في ماء الحصرم شيء من الكزبرة وشيء من اللوز المقشر
ويقطع فيها لب الخيار ثم يفصل عليها هذه الفراريج الرطبة المشوية ويترك ساعة ثم يغذى به
وان استعمل الحمص والهندبا في بواردهم فينبغي ان يستعمل بعد السلق ليقل غائلتهما وتوليدهما
للرياح ولا ينبغي ان يستعمل في اغذيتهم واشربتهم من الخشخاش لما فيه من قوة حبس المادة
في الراس وتغليظها فاذا انحطت العلة فيغذى بخصى الديكة وادمغة الجداء وما جرى
هذا المجرى وينبغي ان يحذر الناقهين من البرسام خاصة الاغذية الحارة والتخمة الكوفي
غذيهم من اصحاب الامراض الحارة زماورد بارد يوخذ صدر دجاج او لحم دجاج مصوص
وبياض بيض وقليل صعترة او بيض مسلوق في خل ويلف زماورد مع خس وكزبرة رطبة
ولب الخيار والقثا وقد يجعل فيه البصل المخلل وربما جعل فيه الجمار او الطلع ويغمس في
خل خمر ويوكل لاوجاع العين من الرمد والجرب والسبل والحمرة ويصلح لهم تقليل الغذا
واكل ثريد الخل والما بدهن اللوز والسكر ويصلح لهم السمسم المقشر بدل الزيت والخبز المغسول
والعدسية الصفرا المزة المعمولة بالخل والسكر ويكون ظاهرة الحلاوة فان الحموضة
ضارة لصاحب الرمد جدا وكذلك يصلح لهم المزورات المعمولة من التفاح والرمان والاجاص
والعناب ومرقة الماش والباقلي ونحوها والبقول وما يمنع صعود البخار الى الراس مثل

مزروطونا بالجلاب ومثلها الرمان والسويق بالسكر واستفاف الكزبرة اليابسة
مع السكر ومن اللحوم لحوم الدجاج والدراج والجداء فرخيا وخصوصا واطرافها وهلام
العجاجيل ولضعف البصر من الرطوبة واسترخاء الماء اكل القلايا والمطجنات والشوا
وما يقع فيه الصعتر وان يصابروا العطش على اثرها واجتناب الامراق والمرطبات
والاغذية التي يقع فيها الحلتيت والمري والعسل موافقة لهم وكذلك جميع ما يجفف
للرعاف الاطعمة المبردة على الثلج القوية التبريد والباردة في طباعها كالحصرمية
والرمانية والتفاحية والسماقية والعدسية ونحوها على ان الحوامض ربما اضرت
بالمراعيف لما فيها من التقطيع والتلطيف فينبغي ان يستعمل في المحرورين منهم ويختار
منها ما كان فيه مع الحموضة قبض ويوخذ مبردة والجبن الرطب من الاغذية
الملائمة للمرعوفين وكذلك الالبان المطبوخة حتى يغلظ وقيل ان ادمغة الدجاج
من افضل الغذا لهم بل من افضل الدوا لمن به رعاف من سقطة او ضربة لعلل الفم
الحارة من القلاع وبثور الفم الحارة والخوانيق اكل الفواكه التي قد جمعت حموضة
وقبضا كالسفرجل الحامض والحصرم والريباس والتوت الشامي والبنق والزعرور
والتفاح والاطعمة المتخذة من هذه ومن السماق والفراريج بما الحصرم والعدسية
الصفراء والقريص والهلام من العجاجيل والمصوص من الدراج والدجاج وهذه تنفع
من الخوانيق الحارة في ابتدايها ومن اوجاع اللثة الحارة وورم اللسان ونحو ذلك
من الاورام الحارة في الفم وينفع من وجع الاسنان اذا كان مع برودة مضغ الاذخر
والجوز واكل التين مع الجوز وقليل من السداب ومضغ لوز الصنوبر الكبار وتمسك
في الفم ما العسل الكثير الافاويه وبذلك يعسل فيه فلفل كثير ويطعم الاخبصة حارة

الشعير ويصلح لهم الخبايص المتخذه بلب الخبز السميد والخشخاش على حسب احتمال المزاج
قد يصلح للسعال وخشونة الصدر ان يطبخ الباقلى المنبوت المقشر ويصب من مائه
على ثريد من رغيف سميد ودهن لوز ويوكل بقليل من الملح ولا سيما نافع والفراريج
اذا جعل منها اسفيدباج مع الماش وكشك الشعير ودهن اللوز ومخ الدجاج
والدجاج ولا كارع الا ان مخ الدجاج يصلح وان كانت حمى وكذلك الاكارع واما
الدجاج نفسها فلا يصلح اذا كانت حمى ويصلح للسعال اليابس ايضا اللوزينج والفالو دج
الرقيق المتخذ بسكر ودهن لوز حلو والمتخذ من الخشخاش والنشا والسكر الطبرزد
غير ان الخشخاش خاصة نافع جدا من السعال الخشن الذي لا ينفث معه اذا اتخذ منه ناطف
او جوذابة • وقد يوكل ايضا كما هو بالسكر او العسل غير انه بالسكر انفع في هذه الحالة
وانفع ما يكون اذا اتخذ بعقيد العنب او دق مع زبيب حلو صادق الحلاوة منزوع
العجم واتخذ منه كبات مثل الجوز واخذت فان هذا علاج نافع للسعال الذي يسهر
ويقلق بالليل • والباقلى وماؤه ودقيقه ومطبوخه ومقلوه مما ينفع هذا السعال
ويمنع النوازل ويصلح لهذا السعال ايضا الحريرة المتخذة من دقيق الباقلى ودهن البنفسج
ومن الاحسا الحلو والحسا المتخذ من الماش المقشر والباقلى وماء الاكارع ودهنها
والمتخذ من لعاب بزر الكتان ولعاب بزر قطونا والنشا ودهن اللوز والسكر
او باللبن الحليب ودهن الشيرج وكشك الشعير والباقلى • وان كان مع السعال
نفث كثير لزج فليقلل الطعام وياكل الاسفيدباجات والكرنبية باللحم السمين ولب
الفستق وقليل فلفل • والكشكية بكشك الحنطة بفانيذ وفلفل دارصيني والكراويا
ويصلح لهم القلايا والشوا من لحم الارانب والطيور البرية واكل اللوز والفانيذ

والجوزانات والفالوذج الذي يتخذ بالعسل الكثير والزعفران ومن كان يعجبه
الصباغات التي يقع فيها الثوم فانها نافعة في هذه الحالة واسفيدباجات
الكثيرة التوابل ونحوها واما عند انحطاط الخوانيق الحارة فالاحسا المتخذة
من ماء النخالة والادقة المحللة والكشك بدهن اللوز والبقول اللينة كالاسفاناخ
والخبازى ونحوهما وفي اخر الخوانيق الحارة وفي الخوانيق البلغمية يحتاج الى الاحسا
المنضجة والمحللة مثل المتخذة بالعسل والفانيذ والسكر واللبن واصل السوس
والزبيب والنشا والخيار شنبر والعناب والتين ودهن اللوز ويصلح لهم نحو
صفرة البيض والكرنبية للزكام والنزلة يجب ان يحذر الامتلاء من الطعام والشراب
ويهجر اللحوم والزهومات ويقتصر خصوصا في النزلة الحادة على طبيخ السفيدبيج والشعير
والخشخاش ومما الشعير بدهن اللوز والاحسا المتخذة من السكر ودهن اللوز وماء
النخالة والنشا والخشخاش المسحوق والكثيرا وعلى ما جف وبرد ورطب من
البقول كالسرمق والبقلة اليمانية والملوخية ونحوها وينفع منها اكل الخشخاش
وثريد الباقلى بدهن اللوز والكرنبية وجميع الاغذية المغرية تمنع النزلة وينفع
منها ومن السعال اليابس الخشن وينفع من النزلة الباردة الاحسا الحارة الملينة مثل
الاطرية بالعسل ومثل ماء نخالة الحنطة بدهن اللوز والعسل ومثل الخبز بالمبختج
واستعمال اللعوقات الملينة الحارة وطبيخ التين والزبيب واصول السوس والبنفسج
المربى والحلو والدسم والجزر والزبد والسكر والفانيذ واللوز والتين والزبيب
السمين العلك الصادق الحلاوة والبصل والشلجم مسلوقه ونحوها مما لا قبض فيه
وقد جمعت حلاوة ولينا ويصلح من اللحوم الرطبة كلحوم الجداء والفراريج المسمنة بكشك

النو

والعسل والسكر والتين ولوز الصنوبر والبطيخ الحلو المقدد والخبيصة المتخذة من التمر
والفانيذ ودهن اللوز ولعاب الحلبة. وكذلك غذاء صاحب الربو وليكن شراب اصحاب السعال
جلابا وشراب البنفسج وماء الرمان الحلو وان كان به مادة غليظة فما العسل بالافاويه

حسا ينفع السعال وينفع اليابس منه يدق الباقلى ثلث اواق نشا اوقية سكر
ابيض اوقيتان فانيذ خزائني اوقية كثيرا درهمان يجعل منه حسا بماء النخالة الحوارى
مع اوقية دهن لوز المنقوعة بصفة ايام

حسا للسعال مع لين الطبيعة يوخذ حلب
كفين من بزر الخشخاش وثلث اواق كعك مسحوق ومن الصمغ العربي ثلثة دراهم ومن
اللوز المقشر المسحوق اوقية فيجمع في طنجير مع ماء الخرنوب الشامي ويحرك حتى يصير حسا
او يغلظ حتى يصير لعوقا وقد يلقى فيه دقيق الارز اذا كان العليل ضعيفا واحتاج
الى فضل قوة وينفع في هذه الحالة اذا اشتهى العليل الحلو الخبيصة الخشخاشية
والارز المغسول اذا جعل مع مثله خشخاش وطبخ بلبن البقر واكل بلا سكر او اليسير مع السكر

حسو ينفع من السعال القريب العهد والحمى ينقع قبضة من النخالة ويصفى بخرقة ويلقى
عليه وهو على النار سبعة دراهم نشا وعشرة دراهم سكر وخمسة دراهم دهن لوز حلوا
ومثله دهن شيرج ويحرك تحريكا دائما فاذا نضج حسوته. والذين طبايعهم وعللهم
حارة فاجعل لهم منه بيضا والذين عللهم باردة او يحتاجون الى نضج خلط غليظ فاجعل
لهم قدر نصف درهم زعفران في قدر هذه الحريرة

لخشونة الصدر والسعال يوخذ بصل
فيجعل في سفود ويعلق في تنور حتى ينضج ثم يخرج ويقشر قشره الاعلى والذي يليه ثم يقطع
في جام ويوكل بدهن اللوز او غيره او يوكل كما هو وان وضع في صباغ مصنوع من البجاري ذلك
الشي يذهب حرارته والثالث في

لنفث الدم كلما فيه خاصية تلزيج الدم كمرقة الاكارع

والاكارع

والاكارع المطبوخة والجلود المشوية وصفرة البيض المسلوقة وكالاطرية خاصة ما طبخ
بالعدس وكالعدس والعناب وما يتخذ بالنشا والخشخاش ومن البقول البقلة المباركة
حتى مضغها وابتلاع مايها والباذروج والملوخية والحماض البرى وما امكن ان لا يغتذى
بالقوى من الاغذية فعل واقتصر على ماء الشعير وخصوصا المطبوخ مع عدس وعناب
او سفرجل والخبز المغموس في الماء البارد والالبان المغلاة لتغريتها نافعة والسمك
الرضراضي شديد المنفعة وكذلك الجبن الطري الغير المملوح ومن اللحمان ما كان
قليل الدم يابسا كلحوم القطا والشفانين والدراج مطبوخة في القوابض والعفوصات
ومن الفواكه السفرجل والتفاح القابض والرمان العفص والعناب الرطب. وحب الاس
والخرنوب الشامي ويجعل في اطعمتهم كهربا ونشا مقلوان وعدس مقشر مقلو وينقلون
بالطين الارمني والصمغ العربي

للسل واما المسلولون فان اشرف علاجهم وغذاهم اللبن
لانه يجمع تغذية وترطيبا وتعديلا للخلط الفاسد وتغرية القرحة بالجبنية وجلاءها
من الصديد والمدة بالمائية وافضل الالبان لهم لبن النساء ثم لبن الاتان ثم الماعز
ما لم تكن الحمى تزيد باللبن فان تزيد باللبن فما الشعير والطعام المتخذ من دهن اللوز
والنشا والسكر والخشخاش ان لم يحتج الى نفث شي والا احتيج الى نفث جعل بدل النشا
في الاطعمة كشك الشعير ولم يتعرض للخشخاش ويستعمل بدله اللوز فانه يجلو واما عند
التسكين ومع النزلة وجلب النوم فيستعمل الخشخاش ودقيق الباقلى والنشا ولعاب
البسبستان ولعاب حب السفرجل ومن اغذيتهم الخبز السميذ والاطرية والجاورسية
وماء الشعير وماء الباقلى وما طبخ بالخبازى والبقلة اليمانية والقرع والمزورات
بالسرطانات والبطيخ قد يسهل النفث وافضل الجاليات ما العسل الكثير المزاج القليل الحلاوة

[illegible]

وما السكر وبعدهما ماء الشعير والسكنجبين الغير الحامض المتخذ من العسل والسكر وقليل
خل اذا مزج بالماء يجمع تنقيته وتطفية حسو يصلح للسل والحرارة الكثيرة ويتخذ
حمص مقشر ولوبيا مقشر وكعك مجزوء وسميد جريش وحنطة مهروسة مرضوضة وماش
مقشر وشعير ابيض مقشر مرضوض من كل واحد كيلجة لوز مقشر وخشخاش ابيض بلا
ربع كيلجة سكر ابيض بقدر الحاجة فيسحق الجميع ويوخذ منه كف فيعمل حسا فاذا نضج
يجعل فيه دهن لوز حلو ويحسى وهو ممكن المحموم من الحرارة ولكن ذلك في السحر ومن اطعمتهم
لحوم الدجاج والاكارع والخلاقيم والجلود ولحوم الجداء والسمك والبقول اللينة بشحوم
الماعز والادمغة المشوية لذات الجنب الغذاء المعول عليه في تغذية اصحاب
ذات الجنب في الابتداء ماء الشعير ثم الاحساء المرطبة الفاترة لتعين على النضج ونفث
المادة والاسفاناخ والقطف وكشك الشعير والماش المقشر والحريرة المتخذة من
حليب بزر القثاء والخيار والقرع بالسكر ودهن اللوز وان احتيج الى غذاء اقوى فالسمك
الرضراضي وذلك عند انكسار الحمى وكذلك الزبد والسكر بالخبز فانه يعين على النضج
والنفث ويزيد في القوة والفروج بالاسفاناخ ودهن اللوز وحسو البيض النيمبرشت
ان لم يكن حرارة قوية وكان هناك ضعف والحساء المتخذ بالكعك واللوز المقشر
المقلو اذا كانت الطبيعة لينة لون يصلح للشوصة ووجع الجوف ومن به دبيلة
ووجع في المثانة يوخذ قطف او ضاني او اسفاناخ فينقى من قضبانه ويوخذ ورقه
ويقطع البصل والامرار اصغر ما يكون ويقلى بدهن اللوز او السمسم ثم يصب عليه الماء
ويلقى عليه اي هذه حضر فاذا نضج ثم عليه ماء الكرفس المعصور ويلقى فيه كزبرة وشي قليل
من الملح قدر ما يطيب طعمه فقط وان اريد تليين البطن صب فيه ماء السلق المعصور

ثم نفت

ثم يفت فيه الخبز ويطعم للخفقان اما اصحاب الخفقان الحار فيصلح لهم الاغذية
التي تصلح لاصحاب الاكباد والمعدة الحارة كالحصرمية والريباسية والرمانية والحماضية
المتخذ منها السفرجل والتفاح والاترج المقطع والبادروج والنعنع والقرع والكزبرة
غ الكثيرة والبقول الباردة ومثل الخبز المنقع في ماء الورد او شراب التفاح او الامرود
كالقريص والهلام من الفراريج ومن القبج خاصة والمصوصات المتخذة بعصارات
الفواكه الحامضة كالحصرم والتفاح الحامض وتصلح لهم من اللحوم لحوم الدجاج والدراج
والجداء والحملان الرضع والسمك الصغار ويتنقلون بالرمان والسفرجل والتفاح
وحماض الاترج وقشوره واما اصحاب الخفقان البارد الذي معه ذبول وصفار
فالاسفيدباجات والقلايا والمطبخات وما اللحم مطيبة بالقرنفل والدارصيني
والعود الهندي والسنبل والمسك ومن البقول البادروج والنمام والنعنع والفلنجمشك
والمفرح نوع ينفع من الخفقان ويقوي المعدة ويثير الشهوة يقلى الابزار بدهن اللوز
ويصب عليه ماء التفاح الحامض واضلاع قنابر مقطعة وثلاث بصلات
مدورة ويطبخ حتى ينضج ويطرح فيه عيدان النعنع وورقان من اوراق الاترج
ويطيب بكزبرة ودارصيني فلفل لقلة اللبن مما يزيد في اللبن للمرضعة شرب لبن
البقر ولبن المعز منقوعا فيه الرازيانج الرطبة والشبث والجرجير والكرفس كلها رطبة
وخاصة بزورها غضة ايضا والاحساء المتخذة من كشك الشعير ودقيق الحمص والحنطة
والحلبة باللبن اذا طرح فيها شيء من بزر الرازيانج وكذلك الادمغة والفروج من
الماعز والضان والسمك الرضراضي ولحم الجداء والدجاج المسمنة والحريرة واللفتية
والترنجبين للمعقود باللبن وكذلك الناطف الذي يقع فيه بزر الكتان وبزر الرازيانج

هذه
وما الحمص جيد لها ودهن الشيرج يدخل في طبخها وصفرة البيض نافعة لها يستعمل
على حسب مزاجها في الحرارة والبرودة **طعام لاكثار اللبن** يتخذ من لحم جزور ومرقة بيضا
مع شبث وبصل كبار ويجعل فيه بزر الرازيانج وبزر الرطبة **لعلل المعدة** اكثر امراض
المعدة انما تحدث من سوء مزاجها واجتماع اخلاط حارة او باردة فيها والاطعمة التي تصلح
لتنقية المعدة منها بالقي فالفجلية بالشبث والكنكر وذو المالح من السمك وصباغ
الخردل وكامخ الكبر وزيتون الماء والمري والعسل والسكنجبين المتخذ منه ومن الفانيذ
هذه عند امتلائها من البلغم. واما عند امتلائها من الصفرا فالسرمقية واللوسا الاحمر
ومرقة الاكارع والسمك الطري والسكنجبين مع ما الشعير المطبوخ بقشوره والبطيخ و
والحلو المتخذ من الترنجبين ودهن الحل والبطيخ النضيج. واما الاغذية التي تصلح سو
مزاجها وعللها الحارة فالماهات والقرابيص بلحوم الجدا وقريص السمك الطري وقريص
البطون والسكباج بلحم البقر والهلام ان كان الهضم قويا واما الحصرمية والرمانية
والتفاحية مزورة او بمثل الدراريج والحجل والفراريج والجدا والحملان الرضع ونحوها
الفراريج فان من شانها ان تسكن حرارة المعدة. ومن البقول الهندبا والكشوث والخس
والكزبرة. ومن الفواكه التفاح والكمثرى والسفرجل والخيار وشبههم الرايب والمخيض
والخل خاصة والعدس بالرمانية والسماقية. وان كانت الحرارة مع يبوسة فاللبن
وما الشعير المحكم الصنعة والسمك الرضراضي واجنحة الطيور الخفيفة اللحوم ونحو
الدبوك المسمنة. والتي تصلح لعللها الباردة فالمحمص بالزيت والاسفيدباجات
الكثيرة التوابل والافاويه والابازير كالاجدانية والصعترية والكمونية ومرق
العصافير والقنابر والطباهجات والمطجنات والقلايا الناشفة والشوا وكل ما

المسمنة

من شانه

من شانه ان يتولد حريفا للعلة الحارة مثل البيض المشوي والعسل ان كانت مع رطوبة
وعندما يحمض الطعام في المعدة والزيرباج صالح لصاحب الوخم وشهوة الطين وقد
تطيب نفوسهم بتمشمش عظام الدجاج والدراج المشوية اذا سحق الفلفل والملح
والكمون سحقا ناعما وتذر عليها ثم تشوى شيا يابسا. والقديد المتخذ من لحوم
العجاجيل وحمار الوحش بالنانخواه والملح من غير خل سوي عن الطين ويسكن الوخم ايضا
والباقلى المنقوع والفستق المملح والحمص المملح والغبيرا والخرنوب الشامي ايضا يفعل
ذلك والاغذية المالحة كلها تشهي الطعام وتهضمه وتذهب بالتخم والثوم والبصل
تبعثان الشهوة في المبرودين والخل يضعف المعدة الا ان يكون معه شي قابض او يكون
في جنسه قابضا. والاغذية التي تصلح الهيضة وتقلب النفس الفواكه الحامضة
القابضة والفراريج المشوية المنقعة في ماء الحصرم. ومن البقول النعنع والكرفس
والهندبا والخس والطرخون ونحوها من الفواكه الرمان. البقول اللطيفة كالسذاب
والنعنع والقلايا الكثيرة الابازير والافاويه والفواكه اليابسة والحسا الرقيق
اللينة الدسمة وامساك دهن اللوز في الفم وتجرع الماء البارد مرارا كثيرة والاطعمة
حسا يصلح لمن لا يشتهي الطعام وهو ضعيف يسلق الماش الصحيح سلقة جيدة
ويصب ماؤه ثم يغلى بماء عذب ويقطع بصل صغار جدا وكزبرة رطبة ويقلى بدهن
اللوز حتى يحمر ويخرج ريحه وينثر عليه شي من ملح ويصب عليه ما ويغلى غلية ويطرح
فيه الماش ويغلى حتى ينضج فاذا نضج جعل فيه كزبرة وكمون قليل وصب عليه ماء
الرمان وخل يسيرا ايما كان احب لا الخل وياكل به خبزه او يتحسى من مرقه فيكون
نافعا نافعا لمن به حرارة وسقوط شهوة **للعطش** اما العطش الكاذب فالزيرباج

بالسكر او الفانيذ بدهن اللوز واما الصادق فالاسفاناخية والقرعية والكشكية بلحوم
الفراريج خاصة والجداء والسمك الصغار ومما يسكن العطش الكمثرى الصيني والبقلة المباركة
والرمانية والسماقية والحصرمية والبطيخ يسكن العطش في اكثر الامر لا من كان محرورا
جدا وكان حلوا بالغاية والخل وماء الحصرم ونحوها ومما يمسك في الفم فالمشمش اليابس ورقاقة
المقل والتمر الهندي والطعام الدسم الرطب مما يسكن العطش اذا لم يكن حلوا ايضا **لعلل**
الكبد الاغذية التي تصلح للكبد الحارة ماء الشعير والبقيلة المتخذة من الهندبا والكزبرة
الرطبة والخس والسماق والماشية والعطفية والاسفاناخية والقرعية والعدسية
محمضة بالخل والزرشك وماء الرمان الحامض او غير محمضة ولب الخيار والراب الحامض
والقريص المصوص من الدراريج والفراريج والمملح من العجاجيل والقريص من الجداء والسمك
وليست الاطعمة القابضة بمحمودة في اوجاع الكبد كحمدها في اوجاع المعدة بل المتفرد
بالحموضة الخالية عن القبض والعفوصة مثل الخل وماء الرمان وماء الراب الحامضين
لان فيهما تفتيحا للسدد وتقطيعا للاخلاط والكبد يحتاج الى ذلك في اكثر الاحوال والكشوث
وعنب الثعلب نافع لها وكذا لسان الحمل وهذه جميعا يصلح في الطبيخ وبفتح السدد الثورية
والزرشكية طعام نافع من حمى الكبد وينفعهم مص الرمان وحماض الاترج والسكنجبين الساذج
واما الكبد الباردة واوجاعها من البرودة فالطباهجات المصبوب فيها الشراب
الريحاني والقلايا المبزرة والمطجنات والشوا من اللحوم الخفيفة مثل لحوم العصافير والقنابر
والدراريج والقباج وبطون الوز والكرنبية بالكمون والفلفل والدارصيني ونحوها للقطع
السداب والحلو المتخذ من العسل ودهن الجوز والزيت ويستعمل في اغذيتهم الهندبا خصوصا
الشديد المرارة والمري والجوز واللوز لا سيما ما كان فيه مرارة ويصلح لهم الاحساء المتخذة

من مثل

من مثل الحلبة والالبوب الحارة والفجل يفتح سدد الكبد والزبيب يقويها ويسمنها وكذلك
الفستق والنانخواه ينفع الكبد جدا ومما ينفعها عند الضعف وحرارة المزاج صعترة
بيض قد انقعت كما هي في خل خمر حتى لانت اذا اكلت بصباح الابرباريس **مصوص يصلح**
عند حرارة مزاجها وعند الاسهال الذي يكون سببها الحمى الفروجة او الدراجة بابزار ربيس
وحب الرمان الحامض والكزبرة قد خلط بهندبا يسير وعنب الثعلب والزيرباج
غذا مشترك لاوجاعها الحارة والباردة على حسب ميله الى الحموضة والى الحلاوة
للطحال ينفع من الطحال الهندبا المسلوق والخس المسلوق والزيرباج المزور والسكباج
الذي قد طبخ فيه كبر كثير والكبر المخلل والتين المنقوع في الخل والخل في الجملة يلطف غلظ
الطحال والاغذية المتخذة منه وكذلك السكنجبين القوي الحموضة خاصة ان شرب مع الفرنج
المجفف وحب بزر البقلة المباركة وبقلة الحمقا والخبازى وبقلة الحماض وقضبان
الكرم المكبوسة في الخل كلها عند حرارة المزاج والسكنجبين البزوري شديد المنفعة
للطحال الغليظ الجاسي الحبة الخضرا وزيتون الماء صالحان للطحال وكذلك الجمار والطلع
والبسر الذي فيه بعض ادنى مزازة والفجل بالخل صالح له والخردل بالسلق واطراف الفجل
اذا خللت واطراف الكبر والشليم المخلل **خبز نافع لاصحاب الطحال الغليظ** يوخذ من
الدقيق من واحد ومن الحرف ثمن من تدق وتخلط وتخبز ويوكل بالخل والباذنجان المخلل
نافع للطحال الغليظ وماء المطر افضل المياه للطحال **للاستسقاء** يجب ان يكون غذاء
المستسقي فيكون على السدس مما كان يغتذي به ان كان متوسط الاكل وعلى العشر
ان كان كثير الاكل والماء الذي يشرب به يجب ان يدبر وتدبيره ان يوخذ من الماء مائة
رطل ويصب عليه رطل من الخل العتيق ويغلى حتى يبقى منه الثلث ثم يبرد ويصفى

كل يوم ثلثه اضعاف الخبز لا يزاد عليه وان نقص كان اجود وخاصة في الاستسقاء
البارد. ويجب ان يكون خبزه مبزرا بالكمون والنانخواه والكروبا ان كان الاستسقاء
باردا. والاجود له ان يقتصر على الخبز اليابس فقط ان لم يكن ضعيف القوة فان كان
ضعيف القوة جعل في ادامه شي من لحوم الطيهوج المكردن والقبج والعصافير
الصغار والتدرج. ومن افضل ادامه الخل بزيت والزيرباج بالسكر ويصلح له السكباج
الذي قد عمل بكرفس كثير وسداب يسيرا وبلا سداب على مقدار الحرارة ويصلح الادامه
المدفعه ايضا بالدارصيني والقلايا والمطجنات بالتوابل ان لم يحدث له عطش
شديد. وان كان الاستسقاء حارا يقتصر من غذايه على اقل ما يمكن من المزورات
المتخذة بالخل والسكر وماء الانبرباريس والخس المسلوق والهندبا على مقدار ما
يقيم رمقه ويقوى كبده ويصلح ماء الشعير مخلوطا بالسكنجبين خصوصا ان طبخ فيه
السفرجل العطر الحلو فان لم يغتذ بما يحصل في كبده ويجد ثقلا في كبده عند اواخر الهضم
الثاني اقتصر على السكنجبين وماء الهندبا والطرخشقوق وماء عنب الثعلب بعد
ان يغلي ويصفى والخل مما يقطع عطش المستسقين ويفتح السدد وينفع استسقاء
الحار ايضا القريص والاهال ان خيف ضعف والزيرباج ايضا بالطيهوج والانبرباريس
على كل حال جيد **للماء الاصفر** الذي يجتمع في بطن المستسقي يطبخ دراج او فروج بابزار
وملح وبصل وماء قليل فاذا نضج يلقى عليه ماء القاقلي غسل ومرس وان شئت فالق
فيه قبضتين قاقلي كما هو وطيبه بابزار واطعمه **لون يسهل الماء** تفصل القنابر
او العصافير ويغلى بابزار وملح وزيت وبصل فاذا بلغ صب عليه شي من ماء القاقلي
الرطب قدر سكرجتين ومن الخل والمري من كل واحد نصف سكرجة ويأكل العليل بآخره

دهني

ويحتسي المرقة **ينفع من اليرقان** الحصرميات المبردة والخليات والمتخذة بالانبرباريس
وحماض الاترج والحماض البري والهندبا والخس المسلوقين والطرخشقوق والكشوث
الرطب ومرقه الفراريج المطبوخة بالرايب والخل مجموعين ومرقه السمك الصغار البيض
الرضراضي مطبوخة في الخل واكل تلك السمك والاكباب على بخارها عند الطبخ وكذلك
الابلاعصاحية والزيرباجات المزعفرة والقريص المتخذ من السمك والجدا والمصوص بلحم
الدجاج والدراج والسويق بالسكر والرايب والماست الحامض والرمان الحامض والخوخ
والقرع والخيار وعنب الثعلب وسكباج السمك وبطون العجاجيل والاهال بلحم البقر
عظيم النفع لليرقان وينفع من اليرقان السددي الزيرباجات بالفراريج والبصل
والحصرميات بالكلاب والموز وماء الحمص بالمري والسلق والفجل والكرنب وينبغي ان يعالج
بعد التملؤ من هذه الاطعمة ويعتاد ان يشرب عليها السكنجبين وماء الشبث فيصير الى
نزعاج بالقي بسبب الانفتاح السدة والاصطباغ بالخل المسخن انفع لهذا النوع من اليرقان
وللقطف خاصية في النفع من اليرقان وكذلك الهندبا **للاسهال** اما للاسهال الصفراوي
فسويق الشعير مع الصمغ والطباشير بماء التفاح او بماء الرمان المز والرايب المصفى وا
لمطبوخ بالحديد المحمي مع الكعك المجفف المحروق والصباغات المتخذة من الانبرباريس
وحب الرمان والسماق وماء الحصرم ولب اللوز والجوز المقليين بقشرهما والعدسية
الصفراوية والزرشكية والحصرمية والرمانية والزبيبية والسماقية بلحم الدجاج والطيهوج
مرتين ويلقى فيه سفرجل مقطع او تفاح وكزبرة كثيرة ويكون اللحم دراجا مقلوا والا
نبرباريس والرمان يكون اصلح ما يكون اذا كانت المرار بغلب الى المعدة الكبد والسماق
والخل ونحوهما اذا كانت المرار يتولد في المعدة وكذلك الرايب ويصلح الجاورس للقشرة .

الفربيون والملبن والمصوص
مخالط مرخيا من الاسهال

المدقوق المطبوخ بالماء المصفى وحده او مع بلوط مقلي بخل اذا اتخذ بشحم كلى الماعز ونثر
عليه شيء من السماق او اللوز المحمص المسحوق ويصلح من البقول بقلة الحماض والقرنفل بالنون
الفرفخ وبالبزر البقلي والقرص لا اذا طبخت وحمصت بعض تلك المطبوخات ويصلح لزلق الامعاء
البثوري ماء السويق والاغذية المبردة كالقطف والهندبا والسلق والخس والمزورات
المتخذة بالخل وماء الحصرم والسماق اذا لم يكن شديد الحموضة ويوخذ سكرجة من سويق الشعير
ومثل نصفه من الجاورس المقشر ويطبخ كما يطبخ ماء الشعير ثم يصفى ويقطر عليه من دهن اللوز
الخالص قطرات ويسقى او يوخذ الكعك المحمص المسحوق ويعمل منه حريرة بشحم كلى الماعز ثم يصب الملح
او يلقى عليه سفوف حب الرمان ويوكل او يستخرج ماء السماق وينقع فيه الجاورس المقشر
يوما وليلة ثم يمرس مرسا شديدا حتى يذوب ثم يغلى بالنار حتى يثخن ويطعم منه فانه يجعل
ويقوي المعدة ويسكن حدة المزاج **اما الاسهال البلغمي وزلق الامعاء الرطوبي** فكل طعام
مجفف كالاسوقة مثل سويق الغبيرا وسويق حب الرمان وسويق الخرنوب الشامي وسويق
النبق والكزبرة المقلوة وسويق التفاح الحامض والسفرجل القابض الحامض والسماق المقلو
بالنار والبلوط المحمص وبزر الحماض والزعرور الجبلي وسويق حب الآس وسويق الكمثرى القابض
وسويق الحنطة والشعير والكعك المجفف في التنور الفاتر واللوز والبندق المقليين بقشرهما
مسحوقين اذا اكل كلها بعض الربوب القابضة وكالجاورس المقشر المقلو والارز
المقلو غير المغسول خصوصا الاحمر منه اذا اتخذ بشحم كلى الماعز والطفيشات والقلايا
المتخذة من لحمان خفيفة والجيدان تستعمل امراقها الثرد ويجتنب اللحم وان لم
يكن بد من اللحم فالجنوب المخللة المبززة والمحرمة المشوية يوكل منها الجلود وما اشتد
يبسه ويجتنب السمن والرطب ولكن يطبخ منها من الكزبرة والقبج والدراج والطيهوج الكركي

ع
المشربة ماء السماق وايضا القنابر والعصافير بعد ان سلقت وصبغت ماؤها واكلت بصباغ
متخذ من حب الرمان والزبيب المدقوقين بعجمهما ويصلح من البقول الكرفس والكراث والكزبرة
والنعناع والفوتنج والرازيانج والشبت والسذاب وكل ما يدر البول ومن الفواكه
البسر والعنب وحب الآس والخرنوب الشامي والغبيرا ومن الابازير السنبل والكمون
والنانخواه والخردل والحمص المسلوق المشوي والجوز المشوي وجملة تدبير هذا النوع
من الاسهال التجويع والتعطيش والازدياد من التعب والباقلا المنقوع مع الكمون في الخل
يعقل البطن **اما للسحج** فالاغذية اللزجة القابضة كالارز والجاورس بشحم كلى الجداء
واللوز المقلو وانفع منه ان يتخذ بالبندق المقلو وكالبيض النيمبرشت بلا ملح ويخلط
عن النشا القوي والاكارع المطبوخة بالارز المقلو والحسا المتخذ من سويق الشعير
والنشا المقلو واللوز والخشخاش المسحوقين بماء ولبن قد طبخ بشحم كلى الماعز وكزبرة يابسة
مقلوة ويسير من كمون منقوع في الخل مقلو ويسقى من السحج قبضة الطين اللزج العربي
ويصلح لاسهال الدم كل مبرد مجفف من هذه القوابض مثل الخبز المعجون دقيقه بالخل وهو
الى الفطورة ومثل العدس المطبوخ في ماءين يصبان عنه ويطبخ في الثالث ويحمض
حموضته عن موزونه بالسماق وحب الرمان او لا يحمض ومثل الصباغ المتخذ من الزبيب
المائل الى الحموضة والعفوصة اذا دق بعجمه مع حب الرمان واكل مع الكعك المجفف في
التنور او ما جف ويبس من ظهره عند خبزه **واما [illegible]** نافع من الاسهال
الدموي الكبدي خاصة وبماء الحصرم كشك شعير وحرشف ويطبخ مع الحماض اليابس
وحب الرمان الحامض والخرنوب النبطي ويلقى فيه صرة فيها طباشير وعصارة
الامبرباريس وقليل ريوند كلها محرشة ومرقة الامبرباريس وحب الرمان والسماق

كلها نافعة عند الحمى وحرارة المزاج وبطبخ القبج والدراج والطيهوج ونحوها في تلك المزورات
ويقتصر على امراقها عند عدم الحمى وقد ينفع الخبز في ماء الحصرم ثم يجفف ويحمص ويثرد
في اللبن المطبوخ الرضف او الماست المنشف ما بينه بالحصى والحديد . واللحوم كلها
رديئة للسحج واختلاف الدم وان لم يكن بد منها فلحوم الطيور الخفيفة كالعصافير يسلق ويصب
ماؤها والدكارج والطيهوج والمصادر اصلح لهم من اللحم ولا سيما اذا طبخت بالخل الثقيف
اللذع معه وتنقى ما واذا لم يكن بد من اللحم فجنوب الجداء المخللة وليكثر عليها من الكزبرة والقبج
المكردن المشرب بالسماق جيدا اذا اكل بصباغ متخذ من حب الرمان والزبيب عند عدم الحمى
والحمى خفيف **واما عند حرارة المزاج** وسخونة الدم فلا شيء اضر من اللحوم وعند ذلك ينفع
بالربوب المجموعة انتفاعا عظيما وهو رب الريباس ورب الحصرم ورب التفاح والسفرجل
ورب الآس ورب الرمان ورب الليمو ورب الحماض يقتصر عليها وعلى ماء الشعير
المذكور والمزورات المتخذة من السماق وحب الرمان ونحوهما والمصوصات بالحموضات
القابضة نافعة اذا لم يكن حمى **لون نافع للخلفة والزحير ويقوي المعدة** يغلي الابزار ويكثر
الكزبرة الرطبة اكثر بدهن اللوز ويلقى فيه بقلة الحماض وكف سماق فاذا نضج طيب بكزبرة
وكمون وملح قليل ويفت فيه خبز حوارى **لون ينفع من الاسهال الصفراوي الذي من الكبد**
يقلى الابزار ويصب عليها الماء ويلقى عليها الامبرباريس وحب الرمان الحامض يصفى ويرسل
فيها قضبان بقلة الحمقا ويطبخ ويطيب بكزبرة ونعنع **لون لمن افرط عليه الخلفة
والضعف** يسلق القبج او القنابر او الفراريج والقباج جرما ثم القنابر ويصب عنه
الماء ويوخذ اللحم فيدق بالسكين كما يدق السنبوسق ثم يقلى الابزار فاذا نضج طرح فيه
ماء حب الرمان والزبيب المدقوقين على حسب الشهوة الى الحموضة او الى الحلاوة وطرح اللحم

معه

معه ويطبخ حتى ينضج ويطيب بكزبرة يابسة يسيرة وكمون قليل وخل خمر يسير **خبز ينفع
ويسكن الخلفة** يوخذ شحم كلى الماعز وكزبرة يابسة فيدق ويخلط ويعجن بدقيق الحوارى
مع يسير من الملح ويخبز رغفانا بالاجر ويوكلها وهو كل حارة **خبز آخر يسكن الخلفة** يوخذ
الشحم والسمن اجزاء سواء فيضرب وينثر عليه شيء من الملح ويعجن بدقيق الحوارى ويخبز ولتكن
عجينته عجينا يابسا ويطعم حارا **مصوص للمبطون ووجع الكبد** يحشى جوفه امبرباريس
وحب رمان حامض ومن احب ان ياكل جديا ولم يحب ان ياكله شوا لغلبة المرار عليه فلياكله
مصوصا او سفنج لحمه في ماء الحصرم **للسحج الذي يصيب في الشتاء بعقب الدواء** يذاب الالية
ويطرح عليها شرائح كبد ولا يبالغ في القلي ثم تسل عروقها ويوكل منها سبعة ايام ولحار
المزاج شحم كلى الماعز **للقولنج** اما للقولنج البارد فهجر الطعام والشراب الا ان يخل القو
وعند انحلاله ايضا ما قدر عليه واقل ذلك يوم بليلته ويبتدى بالامراق دون جرم اللحم
والخبز ويقتصر عليها والامراق التي تصلح لذلك امراق الاسفيدباجات الدسمة المليحة من
القنابر والعصافير والوراشين والفواخت ولحوم الحملان وماء الحمص وماء اللحم بالتوابل
ومرقة الكرنبية بصباغ خردل او مري ومرقة الديك الهرم وامراق القلايا والمطبخات
مطيبة بالزيت والمري والكراث والثوم والبصل مفوهة بالدارصيني والزنجبيل
والسعتر والكمون والشونيز والملح الكثير واذا جاوز الامراق فيجب ان يكون خبزه خبز
خشكار مخمرا غير فطير رخصا غير مكتنز مملوحا مبزرا بالكمون والنانخواه والكرويا والشونيز
والاحسا المتخذة من النخالة ولب القرطم والفانيذ والحلبة موافقة وكذلك البيض النيمبرشت
والعسل اذا جمعا وسخنا وتجرع المري قبل الطعام . ومن الفواكه التين والجوز واللوز والتمر
العلك والنارجيل والحبة الخضرا ولوز الصنوبر والزبيب الابيض والفانيذ ومما ينفع

من كثرة الرياح الفوتنج والكرويا والكمون والصعتر والسذاب خاصة **واما للقولنج الحاد**
وليبس الثفل فالمراق الدسمة التي دسومتها عذبة جيدة مثل امراق الحملان الرضع والخرفان
والدجج والفراريج المسمنة ودهن اللوز والشيرج وامراق البقول المزلقة الملينة كالا
سفاناخ والقطف والخبازى واللبلاب والسلق والبقلة اليمانية والهليون والحرشف
ونحوها ودهن الشيرج بالسكر ومن الاشربة شراب التين وشراب البنفسج وما السكر
المطبوخ وشراب الاجاص **صفة مرقة الديك العتيق** يوخذ من الديك الهرم ما كان
الى السواد ويعدى حتى يسقط ولا يبقى له قوة ثم يذبح ويقطع ويكسر عليه عظامه ويطبخ
بالشبث والكمون والنانخواه والبسفايج والملح والحمص حتى يتهرا ويصب عليه دهن الخروع
او دهن القرطم ويحسى المرقة ولا يوكل اللحم **صفة شراب التين** يوخذ التين الابيض فيصب
عليه عشرة امثاله ماء ويطبخ حتى يتهرا ثم يترك ليلة ويصفى الماء عنه ويلقى عليه
مثل نصفه فانيذ ويطبخ حتى يصير في قوام الجلاب ويرفع وللقولنج الحار يطبخ
بسكر ويجعل معه التمر الهندي بقدر ما يكسر شدة حلاوته **للديدان** ينفع اصحاب
الديدان والحيات في البطن الاغذية اليابسة القليلة الفضول الكثيرة التوابل
كالقلايا الناشفة والمطجنات بالمري والكامخ والكبر والصعتر والانجدان ولحوم
الصيد والمكسود والمقدد بالابازير ولحوم الحمام نافعة لهم وكذلك ماء الحمص
الكثير الملح وجميع الكوامخ والصحناة والكرنبية وكل غذاء ملطف وجميع البقول
الحارة الحريفة كالفجل والخردل والسذاب وجميع الابازير والحبوب الحارة كا
الكرويا والخل الثقيف والمري والجوز والنارجيل وشرب الماء المالح والماء الكبريتي
والحامي نافع لهم **للبواسير** اغذية اصحاب البواسير يجب ان تكون بخلاف اغذية

اصحاب

اصحاب الديدان فينفعهم كل غذاء مرطب مسمن يولد دما عذبا كالاسفيدباجات
الدسمة ولحوم الدسمة الرخصة من الحملان والضان والخرفان والدجج والفراريج المسمنة
وصفرة البيض والحوذابات الرقيقة والاسفيدباجات والملوكيات بدهن اللوز
والشيرج والشحوم الفاضلة وينفعهم خاصة المسلوق سلقتين اذا اتخذ منه بقلية
بلحم السمين او عجة بالسمن اذا لم يكن بهم حرارة وكذلك سمن البقر ودهن الجوز والفا
والحلبة والبصل ينفع من البواسير والثوم بضربه ومرقة الديك الهرم نافعة لهم وينفعهم
قلة شرب الماء البارد واذا كان بهم استطلاق وسيلان مفرط فالاربه والا
بالزبيب ينفعهم **للحصاة** ماء الحمص ولا سيما الاسود منه ومما الباقلا
والزيرباج والشورباج والكرنبية والكبريتية والمطجن وزيتون الماء والكبر المخلل
وكامخ الكبر والوز المر والحلو ولوز الصنوبر والفستق والفانيذ والسكر والتين
الاصفر والبطيخ وبزره ودهن بزره والهليون والحرشف والشونيز والحلتيت
وحب المحلب وورق الفجل وماؤه والفجل نفسه خصوصا الربيعي منه الرقيق
القنابري **طبيخ الخطاطيف** قد برا بها خلق كثير من الحصاة وعسر البول يوخذ
فراخها الناهضة فينظف فيلقى في قدر زجاج ويصب عليها دهن لوز وبصل
وابزار وحمص مرضوض وملح ويطبخ ثم يصب عليها ماء كرفس معصور قدر نصف
سكرجة ثم يلقى فيها بعد ان ينضج كزبرة ودارصيني وخولنجان فانه عجيب
لحرقة البول وقروح المثانة كشك الشعير وماؤه والبيض النيمرشت والامراق
الدسمة والارز باللبن والحوذابات باللبن واللبن الغليظ نفسه اذا اتخذ منه
شيراز وغن وهو الالية المغلي حتى يفنى اللبن ويحصل الدهن وانفع فيه خبز السميد

ملتمي شيروعن والمصوسه بلحوم الطيور والالبان والقرعة والماشية والاسفاناخية والبقلة المباركة والبقلة اليمانية والخبازي ونحوها اما مثل دهن اللوز والخشخاش وامّا بالفراريج والدجاج المسمنة والسكر ودهن اللوز واللوز نفسه وما يتخذ بها مع النشا وحليب الشعير وحليب الحنطة والخشخاش ومن الاشربة الجلاب والشراب البنفسج **لبول الدم** السمك الطري والمشوي والمكببة والاكارع والعصل والفالوذج اذا لم يكن كثير الزعفران وكان بالسكر والاطرية والعصيدة بدقيق الارز وبعد نقاء القارورة من الدم والامن من جموده يصلح القابض الحامض مثل السماقية والرمانية والحصرمية مع بعض تلك الاغذية المغرية **لديابيطس** جميع ما يقطر ويشدد ويجري مثل السمك الطري المحمص وعن المحص والاكارع والسماقية والحصرمية والحرمية وبواردها والربوب المتخذة من الفواكه القابضة والرايب الحامض والبقول الباردة مما لا يدر مثل الخس والخشخاش وينبغي ان يعتنى بالطين والعدس المقلو وشرب الماء بالرايب الحامض وبماء التفاح ويجتنب السفرجل لادراره ويصلح له القرص والاكارع **للسلس** اذا كان سلس البول مع حرقة اكل اسفيدباجات الدجاج المسمنة وجوذاباتها وجوذاب البط ودهن اللوز وقليل من توابل القدور وشرب الجلاب واجتنب الحامض والقابض والمالح الحريف وان لم يكن حرقة اكل اسفيدباجات بالتوابل ولحوم الصيد وشرب شراب العسل **للحصر** الاغذية التي شانها ان تنفذ قبل الطعام ابن البطن مثل زيتون الماء والبيض النيمبرشت والفانيذ المطروح في دهن حل وما المحص بدهن حل وكامخ الكبر وبحتي المري والعسل ومرقة الفجل والثوم **للاسر** الحمص والهليون والجوز والبصل والثوم واللوز والحبة الخضرا وقد

ادرار البول

بدر

بدر البول باشيا باردة كالخيار والقثاء وبالاشياء المسكنة للبطن مثل حب الاس والسفرجل والجاورس **لتقطير البول** اكل التين اليابس بالزبيب والتنقل بحب الصنوبر والباذنجان بدهن الجوز والاسفيدباجات الكثيرة التوابل واكل الثوم والبصل والكراث وادمان الحمام واستفاف البلوط والكندر **لعسر البول** الكرنبية والقنبيطية وورق اللفت الرطب كما يطبخ الكرنب باللحم السمين والمنافخ واء وبنا الكرفس والرازيانج يدر البول والما الحار يدر البول **للباة** امر الباة انما يتم باجتماع ثلثة اشيا المني والشهوة والانتشار فان كان نقصان الباة من جهة قلة المني والشهوة والانتشار بحالها عند المساك الطويل واجتماع المني فالاغذية المكثرة للمني المهيجة للباة هي التي تجمع ثلث خلال كثرة الغذا وتوليد الرياح والحرارة الملايمة لجوهر المني فمنها ما يحوي الخلال الثلث كالحمص والشلجم والجزر ومنها ما يحوي اثنين منها كالباقلي فينبغي ان يوكل مع الزنجبيل والشقاقل ليفيده كثرة الغذاء وكحب الصنوبر يوكل بعقيد العنب لتفيد النفخ وعلى هذا المثال ينبغي ان يكون ما يولف الاغذية الباهية فمنها المعمولة بلحوم الحولي مع البصل والحنا والنعنع والدارصيني ومنها البصل الذي اذا اكل مع السمك الطري والكباب الحار والجزر اذا اتخذ باللحم السمين فاما التي من الجزر فانه يزيد في انعاظ الذكر وما يزيد في المني والباقلي المبنون اذا لم ينعم طبخه اكل مع اللحم وقليل نعنع وملح ودوحات والعصافير اذا اخرج ما في بطونها وحشيت بالخشخاش والسكر وقليت على الطابق بزيت والفراخ السمينة والبط اذا علفت على الجوذابات المتخذة بزعفران والسميذ واللبن وماء النارجيل والبيض النيمبرشت مع ملح الاسقنقور والدارصيني والهريسة باللبن الحليب وما النارجيل

وشحم البط والثريدة للتخنة من ماحمص متخذ بفراخ قد ربيت بالحمص والباقلى واللوبيا
مطيبة بالابازير الموافقة والعجة المتخذة من صفرة البيض والبصل واللفيتة
والبهط والجزرية وخصوصا الجزورية بعد طبخ جيد للحمه وقالوا من اكل
العصافير وشرب عليها اللبن مكان الما لم يزل منتشرا كثير المني ومن مفرداتها
الحب والهليون والفستق والبندق والنارجيل وحب الزلم وحب الفلفل وحبة
الخضرا واللوز الحلو ولوز الصنوبر والفانيد وخصى حمار الوحش وقضيب العجل من البقر
وخصى الديوك وبيض العصافير وبيض السمك السمين والسمن والعسل ومن البقول
الجرجير والحسك وماؤه مطبوخا بالعسل حتى يقوم لعوقا والكراث والنعنع فانه
لقبضه يقوي المني والرطبة الا انها حارة جدا يبرد المني ومما يجري مجرى الافاويه
والابازير فبزر الجزر والشلجم والزعفران وبزر الكتان والحرف والزنجبيل وبوزيدان
ولسان العصافير والتودريان والبهمنان والخاولنجان ولباب القرطم ولب
حب القطن وحب الرشاد وهذه الادوية انما يحتاج الى خلطها بالاغذية لادرار
المني اذا كان سبب قلة المني برد المزاج وجمود المني ويعرف ذلك بعسر خروجه وغلظه
واما اذا كان سبب نزارته حرارة المزاج وشدة الطبخ والنضج كما يعرض بعد الامراض
الحارة ويعرف ذلك بسهولة خروجه مع الغلظ والقلة وصفرة اللون والحرقة
ويصلح له الاغذية المرطبة والبقول الرطبة حتى الخس والفواكه الرطبة حتى الخيار
والبطيخ والعنب الحديث والرمان الامليسي ولحوم الرضع والدجاج والسمك الطري
والبيض النيمرشت واللبن الحليب مع السكر والخبز السميد والتمر المنقع في اللبن
الحليب والفروج المعمولة باللوز ودهنه والسكر الطبرزد والخشخاش واللوز

بزر المليسي

للقر

المقشر والترنجبين المطبوخ باللبن الى ان يغلظ وحليب بزر البقلة وبياض البيض كثير النفع
لهم مكثر للمني وادمغة الحيوانات وامخاخها والبان العجاجيل ولبن الضان نعم اللبن
الماست والارز باللبن وان كان نقصان الباة من عدم الشهوة فالشهوة تنقص
وتعدم اما لآفة في الاعضا الرئيسة او المعدة ويعرف في علاجها وامراضها ويداوى
ويقوى بالادوية والاغذية المخصوصة بها واما السكون اهتياج المني وقلة الدغدغة ويعرف
ذلك بصحة تلك الاعضاء الرئيسة وقوتها وثبات افعالها وكثرة المني مع قلة الشهوة
فيستعمل من تلك الاغذية والبزور والافاويه ما فيه حدة يسخن المني ويذيبه ويحركه
وان كان نقصان الباة من ضعف الانتشار فذلك يكون اما من جنس الفالج وضعف الحس
والحركة وذهاب العضو الى الضمور والهزال ويعالج بعلاج الفالج واما من قلة النفوذ في
تلك النواحي ويعرف ذلك بانه لا يكون الانتشار باطلا اصلا وبان ينتشر عند استعمال
الادوية المنفخة وعند امتلاء البطن من الرياح وينبغي ان ينظر فان كان عوز النفخ
لعدم السبب الفاعل وهو الحرارة ويعرف ذلك بان ينتشر عند الجوع والحركات واستعمال
الاشيا المسخنة استعمل من تلك الاغذية ما كان احر وان كان لعوز المادة وهي
الرطوبة ويعرف ذلك بان ينتشر عند الامتلاء من الطعام والشراب والسكون والدعة
واستعمال الاشيا المرطبة استعمل من تلك الاغذية ما كان ارطب وازيد نفخا
لون ينعظ انعاظا قويا ويكثر المني للمزاج المعتدل يوخذ عصير بصل ابيض ويطبخ
جزو منه مع جزو من عسل بنار لينة الى ان يذهب البصل ويوخذ من ذلك العسل ملعقة
عند النوم وما ينبغي ان يستعمل اذا كانت حرارة وحدة آخر يوخذ عصير بصل وعناب
سحيق جزو فجزو ولبن حليب طيب مسن جزو من يطبخ الجميع حتى يغلظ ويشرب منه اوقية

ابخرة

وهذا اعدل من الاول واكثر توليد اللمني آخر جيد سقع حمص ابيض كبار في ماء جرجير
حتى يربو ثم يجفف في الظل ويسحق ويعجن بدهن الحبة الخضرا او فانيذ ويوخذ منه عند
الغداة وعند النوم قدر البيضة ويشرب عليه ثلاث اواق نبيذ فانه معجون فايق
آخر جيد يربى الحسك اليابس المسحوق بماء الحسك الرطب حتى يتشرب ثلاثة اوزانه
ثم يسقى منه ثلثة دراهم باوقية لبن وربما يقع فيه قليل زنجبيل فانه عجيب آخر
يوخذ الباقلى والحمص واللوبيا منبوتة كلها والبصل ويجعل منها في القدر ساف ومن
اللحم المجزع ساف ومن ادمغة العصافير والحمام ساف وينثر عليها ملح الاسقنقور
والدارصيني والقرنفل ويصب عليه ماء الجزر وحده او مع شي من الماء ويطبخ مغماة
ثم يفقص عليها صفرة البيض لتقليل المني كل بارد رطب كبزر الخس والهندبا وبارد يابس
كالعدس والبلوط والجاورس وكل حامض بارد يابس كالحصرم والرمان الحامض
لادرار الطمث مما يدر الطمث اللوبيا اذا نقع وشرب ماؤه واذا طبخ ذلك بالكرفس
والسير من السذاب والخردل والماحمص بالزيت اذا كان الحمص اسود على ان الاصفر
سقع منه وطبخ الحلبة مع التمر اذا شرب والزنجبيل المربى لعسر الولادة
وسقع من عسر الولادة ايضا طبخ الحلبة والتمر ويحسى مرق اسفيذباج كثير الدسومة
من شحم الدجاج ودهن اللوز واخذ حب الصنوبر الكبار مع الفانيذ والحلوا المتخذ
بالسكر ودهن اللوز وشرب دهن اللوز المسخن والعصيدة المتخذة من التمر ويجعل
ماؤها لعاب الحلبة ويجعل فيها شي من قوة الصبغ والكرنب جيد للنفسا وكذلك الخزير
مع ما اللحم والارز والحمص والابزار خبز شعير يفقص خمس بيضات ويجعل معها
قدر اوقية سمن وشي من ملح وينثر عليها دقيق الحواري ويعجن عجنا ويخبز للنزف

الاشيا

الاشيا الحامضة من عفونة ولا حرارة فان جمعت قبضا فهي خير ما يكون واذا جمعت
عفوصة وحموضة فهي ملاكه مثل الحصرم العفص والسماق وان كانت حرارة فالما
فرجات والبوارد والا فلحوم القبج والطيهوج وان كانت القوة ضعيفة فلحوم الصيد
والماعز قلايا ومطجنات بلا ابازير وبالكزبرة الكثيرة والنبيذ القابض سقعهم فان
لم يكن قابضا من الاصل فلينقع عجم الزبيب المدقوق فانه نافع جدا في مثل هذه
الاحوال وانفع ما يكون حتى انه قارب الدوا اذا انقع فيه مع عجم الزبيب خبث الحديد وقشر
الكندر والسك فيحبس الطمث ودم البواسير واكثر السيلانات ويحسن اللون ويذهب
الصفار وابتدا الاستسقاء وسقع للمطحولين اذا شربوا منه على الريق واما اوجاع
المفاصل الحارة فالعدسية الصفرا والقريص والاهال والخل زيت وما يتخذ بالحصرم
والسماق والريباس ونحوها وغذيهم لهم من لحم البقر سكباج ومن باقلا وسمك
بخل او ما رمان واما الباردة الكاينة من خلط خام فالماء حمص وامراق الطبا
هجات المبزرة والمطجنات وكل ما ليس بكثير الغذا ويحسن بجر اصحاب اوجاع
المفاصل والنقرس اللحم فان كان ولا بد فلحم الطير الجبلي والارنب والغزال وكل لحم
قليل الفضول لان ملاك معالجة هذه العلل تقليل الغذاء والجوز واللوز يضرا
بالنقرس جدا الجرب سقع من الاغذية النقية من البقول الباردة الرطبة والحلو
حسا الدسمة والاسفيذباجات القليلة التوابل والسويق وكشك الشعير والجا
كالسكباج والاكثار من الدسم ولاسيما دهن سمسم واللوز والسمن ونحوها مما البرد فيه
كيفية جادة وكثرة الشرب من الما العذب الحميات اما الحميات المحرقة الحادة
من الصفرا والدم فنعم الغذا ما الشعير فانه يطفي اللهيب ويغذي العليل ويسكن الدم

العكر الذي يحلي ويقمع الصفرا وينفع المدرسمين والمارورقين والرئة والصدر والمثانه
ومن السعال القديم والحادث ويرطب الدماغ ويمنع عنه البخار الحار الصاعد اليه
ويقطع العطش ويسقى منه اصحاب العطش والحميات الحارة بجلاب قدر خمس اواق
منه والجلاب اوقية ونصف ولمن غلب عليه المرار فبماء الرمان المز وان كان البطن
يابسا فبالسكر او بالسفرجل المربى وان كان سعال فيطبخ معه سفستان وعناب
وان كان مسلولا فبالسراطين النهرية ولحرقة المثانة بالسراطين ايضا وللبرقان في
الكبد سكنجبين ولمن به اسهال يجعل معه ماء سويق الشعير مع طباشير وصمغ وان كان
يعتريه نافض فاجعل فيه الجلنجبين وان القيت عليه شيئا يسيرا من الملح وهو حار وحركته
ونثرت عليه سكرا كان نافعا طيبا للناقهين والمرضى وان شئت دنانه جار احمر وينبغي
ان لا يعطى العليل في وقت شدة الحمى ووقت الحر فان ذلك يحرقه ولا ينبغي ان يغتذى في كل عام
فان ذلك يكثر قراقره ونفخه وفي الحميات التي في الغاية القصوى من الحدة وهي التي لا
تجاوز بحارينها الرابع ينبغي ان يمنع من الغذا اصلا لينصرف القوة بكليتها على نضج مادة
الحمى ومقاومتها ولا يتوزع بينها وبين هضم الاغذية اذ لا يخاف عليها الضعف في
هذه المدة وفي التي دونها يقتصر فيها على الاشربة الغذائية كالجلاب وماء الشعير
الرقيق وماء الرمان وماء القرع وماء الخيار والسكنجبين الساذج والربوب والفواكه نفسها
كالتفاح والرمان والاجاص ونحوها والتي مرتبتها دون ذلك ايضا في الحدة يطعم العليل
فيها ماء الشعير الغليظ وكشك الشعير نفسه والاحساء والبقول الباردة الرطبة
مثل الاسفاناخ وبقلة الحمقا واليمانية ونحوها والخبز المغسول والفتيت المنقوع
في الماء البارد والجلاب ومياه الفواكه او في السكنجبين والخل زيت بدهن اللوز وفي التي

ادون

وهي التي لا تجاوز بحارينها السابع

تلك
ادون من تلك المرتبة يطعم السمك الصغار جدا واجنحة الطياهيج والدراريج
مطبوخة مع كشك الشعير وللاشن المقشر والعدس والباقلى المقشر ونحوها ومع تلك
البقول الباردة الرطبة محمصة وغير محمصة وهذه ايضا هي اغذية للدقيقين
ليحفظ عليهم قواهم والادهان التي يطيب ويدسم بها المزورات اقواها واعلاها
اليه الحملان ومخ الماعز ثم السمن البقري ثم المعزي ثم دهن اللوز ثم
دهن القرع واما الحميات المتطاولة الازمان المباطية البحران الداخلة
في حدود الازمان الغليظة المواد كالنائبة والربع فلا تحمل القوة فيها لطيف
الغذا الطويل مدتها على ان الجوع والنوم على الجوع والراحة عليه ان لم تضعف غاية
في المنفعة من هذه الحميات واذا كان الغذا انما يراد لبقاء القوة فيجب ان
يخلط في امثالها التدبير بالغذا لتبقى القوة محفوظة ولا يحور في تلك المده
ويقاوم المرض ثم بعد تخلف تلك الحميات في مراتب تخلط التدبير بحسب اصناف
موادها واعراضها وقوة العليل وضعفه فتارة يقرب تدبيرهم من التدبير اللطيف
حتى يعطون رقاب الحملان زيرباجا وما حمضا بليمون وبشيئ ومطبخا وبالجملة
فلا بد لهم من الاغذية الملطفة على حسب شدة الحرارة وقلتها ولزوجة الخلط وغلظها
ولطافتها ويحتاج في بعض الحميات البلغمية والربع وفي الخمس والسدس والمهيرية
الى المقطعات مثل الخل والخردل والمري وكامخ الكبر والصعتر والانجدان والشبث
والحلتيت ونحوها وفي بعضها الى ما لان ويرخص من لحوم الطيور كالدراج والفراريج
والى ما خف واعتدل كالطياهيج والدراريج والى ما هو اقوى منها مثل الدجج والجدا
والحملان والـــبقراط الاغذية الرطبة يوافق جميع المحمومين ولاسيما الصبيان

من المواد سد
اي من الفصد
بعد الزيادة

ومن قد اعتاد ان يتغذى بالاغذية الرطبة يعني انها مضادة للحمى التي هي نارية يابسة
ويشاكل كل رطب اللحم من المحمومين بالطبع او بالعادة فيوافقهم من وجهين بالاشياء
المجففة التي تدخل في اغذية اصحاب الحميات العتيقة من الملطفات مثل
الكوامخ ونحوها انما تدخل من جهة التقطيع والحدة لا لاجل التجفيف والاغذية
الحارة باعتدال الرابعة في الرطوبة فهي نافعة جدا لاصحاب الربع خصوصا
اذا ازيد تعديل حرارتهم في الابتداء واما في آخرها فلا بد من الملطفات المقطعة
والزيرباجات التي هي الى الحلاوة ومرقة الديك الهرم مما ينفعهم والاجود لهم ولاصحاب
الحميات البلغمية يأكلوا الملطفات والمقطعات والصباغات الحارة والاسفيد
باجات المتوبلة يوم يعزمون على العلاج وفي سائر الايام يتغذون بالغذاء
الحسن الكيموس مثل الجداء والحملان والدجاج ونحوها اسفيدباجا وزيرباجا وبما يوافقهم
من البقول والحبوب الجيدة الخلط ولا بأس بالفلفل بقدر ما يطيب القدور باردة
تصلح للحمى ويطفي القرع والسلق يسلقان ويعصران ويحلان جميعا في المري
والخل والزيت وقد يحلان ايضا في اللبن الحامض مع دهن لوز حلو عند فرط الحرارة
وكذلك يعمل باصول السلق وبقلة الحمقا والهليون ونحوها التفاحية الحامضة
يصلح للناقهين واصحاب المرة يطبخ الدراريج والفراريج بلحم وابزار وحمص حتى يبلغ
ثم يلقى عليها التفاح الحامض المقشر المنقى المطبوخ في ماء التفاح الحامض ايضا
ويلقى معه حزمة صغيرة من فوتنج وكرفس ونعنع ويقطع فيه خيار وبصل وقرع
وكزبرة رطبة لون يصلح لتليين الطبيعة واطفاء المرة ويكسر حدة الدم يؤخذ — خ المني
اجاص جرجاني حامض فيغلى بالماء ويصفى ماؤه بخرقة بعد ان يمرس ثم يصب عليه ابزار معلومة

بدهن

١٢٩

بدهن لوز او شيرج ويذر عليه كزبرة ويترك ولذلك يعمل الحصرم ويقطع في هذا
الطبيخ لب الخيار والقرع عدسية نافعة للمحمومين يؤخذ عدس مقشر فيغسل
ثلث غسلات بالماء ثم يقلى الابزار بدهن اللوز او السمسم فاذا فاحت رائحته يلقى
عليه العدس ويطبخ حتى يقارب النضج فان اردته مطلقا فاجعل فيه قرعا او قضبان
سلق او رقاق السمسم المقدد وصب فيه ماء سلق معصور وشيئا من السكر وان
اردته عاقلا فاجعل فيه بدلا من النخل وصب عليه الخل او ماء الرمان وشيئا من سويق
حب الرمان وشيئا يسيرا من كزبرة وكمون وقليلا من زعفران زيرباجة مزورة
تصلح للمحمومين يؤخذ بصلة وابزار رطب مقطع ويدق في الهاون حتى يصير مثل العجين ويقلى
بدهن اللوز حتى تخرج ريح الابزار وينضج ثم يصب عليه ماء ويغلى غليتين ويصب فيه
من خل الخمر والسكر الابيض ما يعدل طعمه وشيئا يسيرا من المري ولا ينبغي ان يجعله
مالحا ويطيبه بكرويا وكمون قليل لون نافع للحمى مع استطلاق البطن واوجاع
المفاصل الحارة يقلى البصل والابزار الرطب ويلقى عليها العدس المقشر المطبوخ و
يعدل بالسكر والخل ويلقى فيه بقلة الحمقا والحماض وسويق حب الرمان وربما
صب فيه مكان الخل ماء رمان حامض ولم يطرح فيه سكر وكان اعقل للبطن لا سيما
اذا كان طبع العليل مائلا الى الحموضة وربما عمل بقبج او دراج او لحم الجدي فان
اردت من العدسية الصفراء ان لا يعقل البطن بل يطلقه صب فيها ماء السلق
المغلي بدل ماء الفراريج وجعل فيها اوراق بقلة الحمقا وخل وسكر وطيب بكزبرة
وكمون وزعفران مقدار دانق ونصف ان يؤكل حارة وباردة والباردة انفع
فهذه هي المثل والدستورات في اطعمة المرضى والعالم بطبائع الاغذية فيها

مجال ومتسع يولف بينها ويستخرج منها ما يوافق كل مرض من الامراض الحزمه والاورام
والبثور والزينة وكل مزاج من الامزجة وكل حال من الاحوال للبدن ووقت من
الاوقات في السنة وسن من الاسنان وعند غلبة كل خلط من الاخلاط وفقنا
الله تعالى لما هو اكثر نفعا واعم فايدة انه خير موفق ومعين والحمد لله رب العالمين

وقد وقع الفراغ من تمامه وقت صلوة العصر من يوم الخميس
الرابع والعشرين من شعبان المعظم سنه لعله ستة وتسعين
على يدي صاحبه ومالكه اضعف العباد صوتا ومعنى والزمهم خطيئة وذنبا واحوجهم
الى الله تعالى رحمة وعفوا احمد جلبي اصلح الله شانه ورحم ابا الحر
وعفى لوالديه ولجميع المومنين والمومنات والمسلمين والمسلمات
والحمد لله وحده والصلوة والسلام على سيدنا محمد
واله اجمعين

